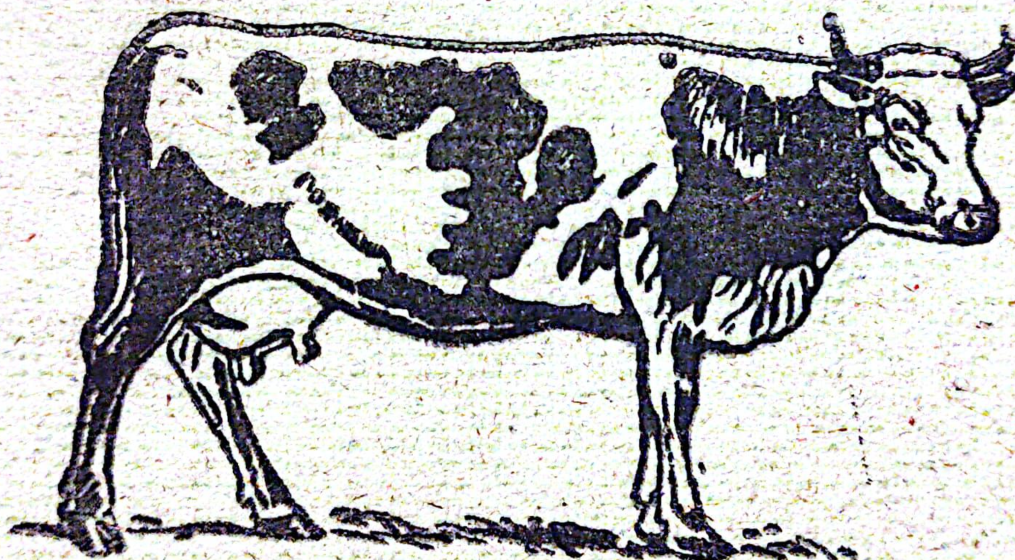
ΛΟΜΟΒ

ΤΕΡΕΜΑΝ ΤΙ ΧΤΙΝΙ ΚΕ ΤΙ ΜΥΣΚΑΡΙΑΘΕ

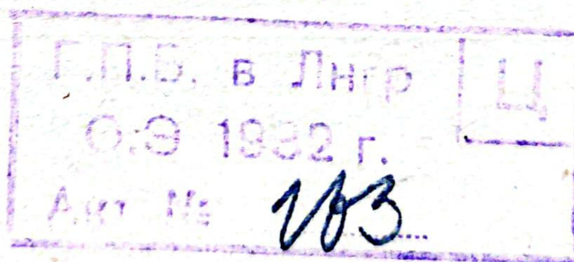


ΕΚΔΟΣΙ ΤΙ „ΚΟΜΥΝΙΣΤΙ“
ΡΟΣΤΟΒ - ΔΟΝ
1932

ΛΟΜΟΒ

ΤΟ ΤΕΡΕΜΑΝ ΤΙ ΧΤΙΝΙ ΚΕ ΤΙ ΜΥΣΚΑΡΙΑΘΕ

Μετὰφρασι: Π. ΛΑΜΠΡΙΑΝΟΒ



ΕΚΔΟΣΙ ΤΙ „ΚΟΜΥΝΙΣΤΙ“
ΡΟΣΤΟΒ - ΔΟΝ
1932

Ломов.

Уход за коровой и теленком

Перавод: П. ЛАМБРИАНОВ

Ответ. редактор Качалов Х. М.

Издание „Коммунистис„
Ростов-дон 1 9 3 2год.

Технический редактор Григориади Ф.	Сд в набор 7 II —1932г. Сд.в печать 16 II —1932г.

Упол. Крайлит № 565 СТ. ф. Б6.125Х175 Заказ № 35 Тираж 4000
Типография Греческого Издательсва „Коммунистис“

ΜΕΤΑΣΧΙΜΑΤΙΖΟΜΕ ΤΙΝ ΧΤΙΝΟΤΡΟΦΙΑ ΜΕ ΣΟΣΙΑΛΙΣΤΙΚΟΝ ΤΡΟΠΟΝ

Σο 16-ον ςινέδριον τι κόματος ετον απόφαςι για να μεταςχιματίζομε τιν χτινοτροφίανεμυν απαν ςα ςοςιαλιςτικα τα αρχας.

Αδακα εμις πάμε απαν ςεκιν τιν στράταν ντο έφερςμας σο να λίμομε τα διςκολίας τι πςομι.

Ατο ι στράτα εν—να χτίυνταν αγλίγορα χτινοτροφικα σοβχόζια κε κολχόζια. Ι ζοι έδικςεν πος ατο ι στράτα, εν σοςτον.

Σο 1930 τι χρονίας σον δεκέβριον μίναν εγέντονε ιδιέτερον ςινεδρίαςι τι Κεντρικυ Εχτελεςτικυ Κομιτετι.

Σατο τιν ςινεδρίαςιν—3-ο σέςια τυ Τς. Ι. Κ.—ανάμεςα σάλα τα νικοκιριακα τα ζιτίματα εκςετάεν κε το ζίτιμαν τι ανάπτικςις τι χτινοτροφίαςεμυν.

Επροςδιορίςτεν να χτίυνταν παρακάτο χτινοτροφικα σοβχόζια κε κολχόζια σο 1931 τι χρονίας.

Σο τέλος τι 1931 τι χρονίας εμις πρεπ να περιςέβομε το ςιριν τι „ςκοτοβοτ" έος 5 εκατομίρια κιφάλια. Το ςιριν τι τρεςτι «Σβινοβοτ» πρεπ να περιςεβ ςέναν χρόνον ςα 15 φορας, διλαδι να ανιβεν υς 3 (τρία) εκατομίρια κιφάλια. Το ςιριν τι προγατίον τι τρεςτι „Οβτςεβοτ" πρεπ να μεγαλον υς 4 εκατομίρια 400 χιλιάδες κιφάλια.

Τα κολχόζια ςιρία πρεπ να μεγαλόνε υς 4 εκατομίρια κιφάλια, τα μυχτερα — υς 5 εκατομίρια, κε τα πρόγατα—υς 3 εκτομίρια κιφάλια.

Για να φάζομε ατόςα πολα χαιβάνια χριάςκυμες πολά αναφαγαν. Ομος τα ζαπάςια τι αναφαγας ντο έχομε κίνε πολα. Γιατατο το 3-ον ι σέςια τι Τς.Ι.Κ. απεφάςιςεν: Να περιςεβ το σπίρςιμον τι χορταρίον για τιν αγαφαγαν έος 7 εκατομίρια εχτάρια κε να

φίνομε έος 720 χιλιάδες εχτάρια για σπίρσιμον χορταρίον για τιν σιλοσοβάνιαν, διλ. κσινον αναφαγαν.

Σο 1931 τι χρονίας πρεπ να ετιμάετε όχι ολιγότερον ασα 100 εκατομίρια τσέντνερα σιλος.

Σατο το ίδιον τιν χρονίαν πρεπ να πέρομε έος 33 εκατομίρια τσέντνερια κρέας κε όχι ολιγότερον ασα 306 εκατομίρια τσέντνερια γάλαν, για να εκσασφαλίζομε τεργαζόμενυς με γαλατι κε κρεατι προτύκσιαν.

Γιατασο εμις πρεπ να αναπτίγομε **τεμπορεβματικον τιν χτινοτροφίαν**. Ατο θαιπι, ότι τα σοβχόζια κε τα κολχόζια πρεπ να έχνε προτύκτια όχι μόνον για τεκινέτερον το χάρισεμαν, όμος κε να δίγνε τα περισέματατυν σιν πολιτίαν.

Για να έχομε εμπορεβματικα περισέβματα ασα χτινοτροφικα προτύκτια πρεπ σοστα να βάλομε το τέρεμαν τι χαιβανίον.

Σεμας ατο ι δυλία ακόμαν άσσκεμα γίνετε. Τα ζα ντο τεριατέφκυνταν ίνε μικρα, ολίγον έσοδον δίγνε ολίγον γάλαν αλμέχκυταν.

Τα χορέτκα τα χτίνιαμυν πάντα εδίναν πολα ολίγον γάλαν κε ελογαριάυσαν κιάλο σσιρ ασα εκσοτερικα.

Απόπυ γίνετε ατο;

Εμπροστα ι μονονικοκιρ — ι εφτοσσι κε ι μεσέι — κίχαν το μινκιν να τεριατέβνε καλα χαιβάνια. Κέτον κανις να εμάθιζενατς κέτον κανις να εβοίθανενατς.

Κε εκσετίας τατινεθι τα ζα έσαν μικρα, εδίναν ολίγα έσοδα.

Τεμέτερον το σοσιαλιστικον ι χτινοτροφία γίνετε με νέον τρόπον, όπος προσταζ ι επιστίμι. Σε καλα οργανομένα τα κολχόζια κε τα σοβχόζια εν τρόπος να εφαρμόσκυνταν εκίνα τα μέτρα, ντο καλιτερέβνε τα ζα κε να περισέβνε τιν παραγογικότιτατανατυν.

Ατα τα μέτρακίνε σο μονονικοκίρχον τεφτοχομεσέικον το νικοκιριακον τιν δίναμιν κεριαν.

Οςτε με το μεγάλομαν τι κολχοζίον κε τι σοβχοζίον θα καλιτερέβνε τα κολεχτιβικα τα ςιρίαμυν.

Τι γαλατι τα νικοκιρία πρεπ να βάλκυταν αετς όςτε να δίνε όςον επορυν παραπαν γάλαν, κρέας κα άλα προτύκτια τι χτινοτροφίας.

Εκι όπυ εβρίυνταν χτινοτροφικα κολχόζια γιάχοτ τα ζα ίνε κινονικοπιιμένα επορι κανις με ολίγα έκςοδα να περ καλον κρέας κε πολα γάλαν. Οςον πολα χτίνια ίνε ςο χτινοτροφικον το τβορ ατόςον εφτενα κε έφκολον εν το τέρεμανατυν—θαιπι ατόςον πολα κέρδος δί το νικοκιρίον.

Ι χτινοτροφία εν ίλιαμ-ίλιαμ ςιφερομένον ςα κολχόζια, τα οπία καταγίνυνταν κε με τιν γεοργίαν.

Σε αγίκον νικοκιρίον απομένε πολα προτύκτια, όπος ταςςιρ, τι κολονκιθι κε καρπυζι τα φίλα. Σιχνα ατα τα περιςέματα κι λογαριάζνατα καλον αναφαγαν.

Ατα γιάχοτ πυλύνατα πας πατιχαβαν γιαχοτ χάνατα. Αν όμος ςο κολχοζ εβρίετε γαλατι νικοκιρίον ατότε ταςςίρια κε τα φίλα τι ποςτανλυκι γίνταν ςιλοςικον αναφαγαν.

Σα κολχόζια έχνε το μινκιν για να προςκαλυν έμπιρον χτινίατρον, ο οπίος να τερι τα ζα· ατο κεπορι να εφτάγιατο ο μονονικοκιρτς.

Να κρατι χτινοτρόφον για έναν δίο χτίνια κεν ςιφερομένον, κε κεν κατα κε τα δίναμια τεφτοχυ κε τι μεςέι.

Οςον καλα τερυν τα ζα, ατόςον πολα έςοδον (τοχοτ) περ το κολχοζ.

Σο 16-ον ςιγέδριον τι κόματος ο λαικον ο κομιςάρον τεμποριυ, ο ςίντρ. Μικογιαν ένκεν πολα ενδιαφετιρκον παράδιγμαν. Ατο το παράδιγμαν δικνιζ, πος καλιτερεβ ι χτινοτροφία εκι όπυ ατο ι δυλια εν βαλμένον ςοςτα.

Σο Σιπιρ ςο Παραπίνςκι το ραγιον καλα εν αναπτιγμένον ι χτινοτροφία. Μόνον ατο το ραγιον δι 25 πρατςέντια, διλαδι το

έναν τέταρτον ασόλεν ςιν ζαγατόφκαν τι βυτυρι ςο Σιπιρ.

Τι Παπίνςκι ι κολχόζνικι εκατόρθοςαν να περιςέβνε το βίον κε τα προτύκτιαθε μόνον με το ςοςτον το τέρεμαν τι βίονος.

Αγίκα προόδυς επορυν κε πρεπ να κατορθόνε όλια τα χτινοτροφικα τα ραγιόνιαμυν.

Σο 16 ον ςινέδριον τι κόματος ο λαικον ο κομιςάρον τι γεοργίας ο ς. Γιάκοβλεβ έδικςεν πος επορύμε να περιςέβομε τα βοςκοτόπιαμυν.

Σεμας εβρίετε έναν μεγάλον ραιον, το (καταναλοτικον—ντο χαρτςεβ) το οπίον ονομάετε «ποτρεπλιάγιυςςι».

Ατο το ραγιον πιαν τιν έχταςιν αςο Λενινγρατ κε αςο Διτικον το όπλαςτ κε περαν απανάμεςα αςο Μοςκόβςκι όπλαςτ κε αςιν Βιάτκαν κε ος το Υραλ.

Το χόμαν αδακες ςχεδον κςάι κι μεταχιρίςκυντανατο. Σε καθε 100 έχτάρια χόμαν, μόνον 13 εκτάρια ίνε πιαζμένα αςα λιβάδια. 7 εκατομίρια εχτάρια χάνταν χορις να κυλανέβνατα.

Αλόμος το χόμαν ςατο το μεγάλον κράι εν καλον να φιτέφςατο με τα χορτάρια για αναφαγαν, με ριζόκαρπα (κορνεπλοτ) κε ίλιαμ ίλιαμ με καρτόφια.

Σατο το ραγιόν το νερον πα κε ο ίλιον πα, ιν όςον χριάςκυνταν για πολα χρίςιμα καρτόφια.

Ατο το ραγιον πρεπ αςο καταναλοτικον να μεταςχιματίετε ςε λινοικο ραγιον, γαλατι- ποςτανλυκι-λιναρι.

Επορυν ςιμπλιροματικα να λαλίυνταν αδα 15-20 εκατομίρια εχτάρια, για χορτάρια αναφαγας. Ατα τα εκατομίρια εχτάρια εμις πρεπ να πέροματα με το να κςερένομε τα τζορμάδες κε ςε λογαριαζμον τι χοματι κε τι χοματι ντο ςτεκ πολα χρόνια ακαλιέργιτον

Ατότε εμις ςομίαν θα ανιβάζομε πολα το χτινοτροφικον το νικοκιρίονεμυν.

Για να ςκύνταν τα χοζάνια κε να λαλίυνταν τα ακαλιέργιτα τα χόματα εςτίλθαν ςατο το ραγιον τράκτορια „Πυτίλοβτςι“.

Οχι μόνον ςα κολχόζια, όπυ τα ζα εκινονικοπιέθαν, αλα κε εκι όπυ το βίον εβρίετε ςο μονονικοκίρκον τιν ιποταγιν, ι κολχόζνικι πρεπ να μαθάνε να τεριατέβνε καλον γαλατι βίον.

Ο κολχόζνικον ο οπίος εςς ςο νικοκιρίονατ χτίνον, πρεπ να τερίατο αετς όπος τερύνε κε το βίον ςα κολχόζια όπυ το βίον εκινονικοπιέθεν.

Ιμπςι κε παραπαν ι εφτοςςι κε ι μεςέι ι χορετ ἐρθαν αςο μονονικοκίρκον το νικοκιρίον κε σταθερα εςέβαν ςα κολχόζια κε εκινονικοπίιςαν το βίονατυν.

Ατα τα πολα εκατομίρια ίνε **βαςικον κε το κιριότερον το ςτίριγμαν τι ςοβετικις τεκςυςίας ςο χορίον.** Εναντίον ςατο ςτεκ ο εχθρον τι κολχοζίον κε τι ςοβετικυ τεκςυςίας—ο κυλάκον.

Το κέρδος αςο καλον το τέρεμαν τι βίονος ίλιαμ-ίλιαμ παρατιρίετε καλα ςα κολχόζια.

Αχα ντο έδικςεν το χρονιάτκον ο λογαριαζμος ςα δίο ραιόνια τι Νότιυ όπλαςτ.

Σα κολχόζια τι Βιαζὲμςκι τι ραιονι το καθέναν χτίνον εδίνεν παραπαν αςα τρία χιλιάδες κιλα γάλαν τον χρὸνον. Αλόμος ςα μικρα τα χορέτκα τα νικοκιρία, όπυ κετέρναν καλα τα χτίνια, το χτὶνον εδίνεν τον χρὸνον μόνον 1 χιλ. 600 κιλα.

Σα κολχόζια τι Τβέρςκι τι ραγιονι το κάθε χτίνον εδίνεν 2 χιλ. 700 κιλα γάλαν. Σα μικρα όμος τα νικοκιρία τατινεθι τι ραγιονι, το καθέναν χτίνον εδίνεν μόνον 1 χιλ. 600 κιλα.

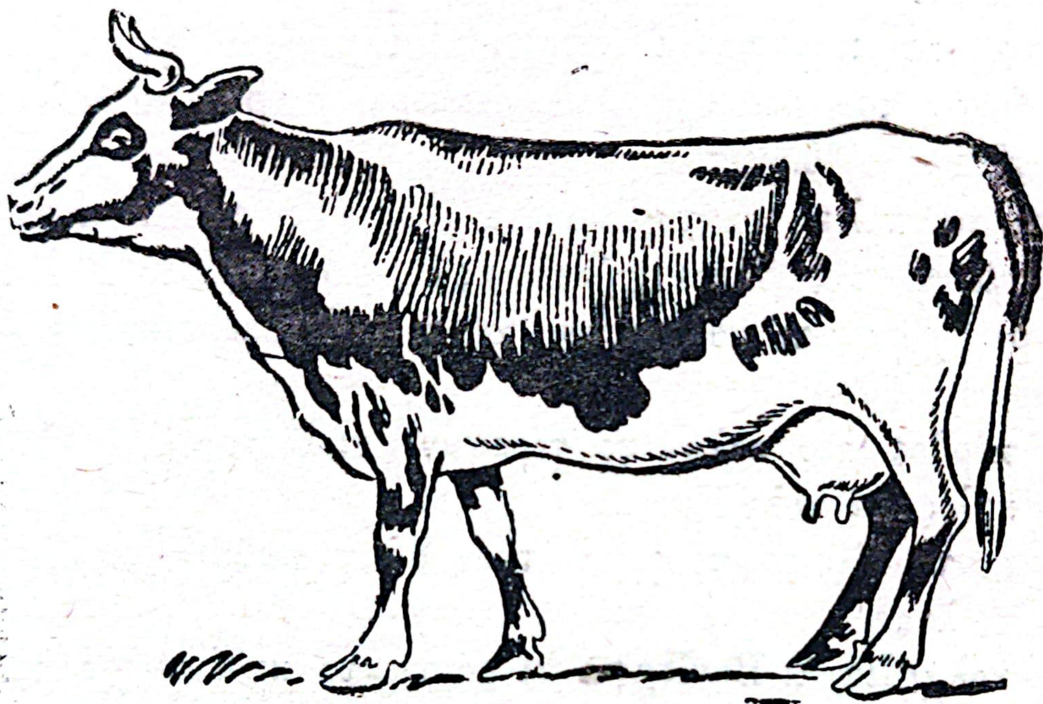
Σα κολχόζια όπυ το τέρεμαν εν καλον, το χτίνον δι δίο φορας παραπαν γάλαν, παρα ςο μονονικοκίρικον το νικοκιρίον, όπυ άςςκεμα τερυν το χτίνον:

Ατο εγρίκςανατο πολι μονονικοκιρ κε ένοςαν τα ταγυτιμένα τα ςιρία-τυν ςε κολεχτιβικα.

Σα 1931 τι χρονίας ςα κολχόζια ἐταν παραπαν αςα 3 εκατομίρια μεγάλα κερατοφόρα ζα. Κε ατόπα εκατορθόθεν, μολονότι ι τυςςμάνεμυν επολέμαναν να κρύγνε οπις τα επιτιχίαςεμυν. Σο

χορίον ο κυλάκον πολεμα με κάθε τρόπον να βλαφτ το διναμομὲνον τιν ανὰπτικςιν τι ςοςιαλιςτικυ τι χτινδτραφίας.

Σα πολιτίας ίνε γρύπας βρετιτελὶον, αντεπαναςτατίον, πυ προςπαθυν να χαλάνε τον εφοδιαζμον τεργατίον με τα προτύκτια τι χτινοτροφίας.



Απλον ρύιςκον χτίνον με το καλον το τέρεμαν.

Επιτέλυς ιν ανθροπ ι οπίι θέλνε να αργοπορίζνε το επιτιχιμένον το μεγάλομαν τι κολεχτιβιζάτσιας.

Αγικ ανθροπ ακόμαν εβρίυνταν κε ςα γραμας τι κόματος' Ατιν ιν εκιν, πυ φογύνταν τα διςκολίας τι χτιςιματίεμυν, ιν εκιν τίναν λέγνε δεκςιυς υκλονίςτας γιάχοτ οπορ υνίςτας.

Το κόμαν αποφαςιςτικα πολεματς κε χατέδιατς κε αςα γραμάςαθε. Αραετς πα καθαρίζνε κε τι „αριςτερυς" ζαγίπτςικυς, πυ εφτάγνε ραςκυλάτςιβανιαν τι μεςέις κιακόμαν κε τεφτοχυς.

Εμ ι δεκςιι εμ ι „αριςτερι" βοιθυν τον κυλάκον, με το να φροντίζνε να αδινατίζνε τιν ανάπτικςιν τι κολεχτιβιζάτσιας.

Ο κυλάκον πα εν το ςτίριγμαν ολονον τι αντεπαναςτατίον κε τι βρετιτελίον, τι τυςςμανίον τι ςοβετικις τεκςυςίας.

Γιατατο εμις πρεπ αποφασιστικα να σπονκίζομε ασον δρόμονεμυν ολτς, πυ εμποδίζνεμας, να χτίζομε το νέον τιν ζοιν, πυ σίρνεμας οπις, σα παλεα. Σα ραγιόνια τι σιμπαγι τι κολεχτιβιζάτσιας ο κυλάκον λικβιταρίετε όσαν τάκσιν.

ΘΑ ΕΚΣΑΣΦΑΛΙΖΟΜΕ ΤΑ ΣΙΡΙΑΜΥΝ ΜΕ ΑΝΑΦΑΓΑΝ

Τα έσοδα σο νικοκιρίον τι γαλατι το κιριότερον εκσαρτίυνταν ασο άλμεγμαν: όσον πολα γάλαν δίνε τα χτίνια ατόσον εν εφτενον το τέρεμανατυν. Ακόμαν το έσοδον εκσαρτίετε κε ασο πόσον κοστιζ το γάλαν σο ίδιον το κολχοζ. Οσον ακριβον εν το τέρεμαν τι χτινι, ατόσον κιάλο ολίγον έσοδον δι. Πρεπ αετς να τερύμε το χτίνον, έστε *με ολίγα έκσοδα να δι πολα γάλαν*. Γιατατο χριάσσκετε να φάζομε το χτίνον ορθα.

Με το σοστον το φάσιμον το γάλαν κοστιζ κιάλο εφτενα.

Ατο έδικσενατο ι πίρα σα πολα νικοκιρία.

Σέναν ραγιον ι χορετ εδίναν τα χτίνια απο 16 κιλα κσερον χορταρ τιν ιμέραν διλαδι δίο φορας παραπαν ασότι έπρεπεν. Τα χτίνια ιμὲραν ασιν ιμέραν ολιγόστεβαν το γάλανατυν.

Κατα κε τιν σιμβυλιν ταγρονομ ατα τα χτίνια ερχίνεσαν να φάζνατα σοστα.

Ερχίνεσαν να δίνατα όχι μόνον κσερον χορταρ αλομος λογις τι λογιον αναφαγάδας. Τα χτίνια διαμιας επερίσεπσαν το βάροσατυν κε το γάλανατυν.

Εμπροστα εδίναν απο 7 κιλα γάλαν τιν ιμέραν, κε ατόρα ερχίνεσαν να δίνε απο 10 κιλα παραπαν.

Ελαμεν το κόστος τι αναφαγάς για το καθέναν χτίνον επερίσεπσεν 9 καπίκια.

Αλόμος το γάλαν πα τι καθαινος χτινι επερίσεπσεν απυ 3 κε παραπαν κιλα. Αχα πόσον σπυδέον εν να φάζομε σοστα το χτίνον.

Τεμέτερον το χτίνον πρεπ να γίνετε φάπρικαν τι γαλατι. Πρεπ να διπλασιαζ το γάλαναθε.

Ομος ατό κι ςιμεν, πος πρεπ να διπλας'αζομε κε τιν αναφαγαν ντο θα δίγοματο. *Τιν αναφαγαν χριάςςκετε μόνον να καλιτερέβοματο.*

Τα μέτρα τα οπία επροζδιόρτςεν το κόμαν για τιν χτινοτροφίαν καλιτερέβνε πολα ατο το κλαδιν τι νικοκιρίεμον. Ατο αποδιχ πος τα μικρα χτινοτροφικα νικοκιρία κςάι ςινφερομένα κίνε κε ςταθερα πα κιν.

Μόνον το μεγάλον το κολεχτιβικον ι χτινοτροφία θα περιςεβ κε θα καλιτερεβ τα ςιρία, κε θα δίνε ςιν πολιτίαν, γάλαν, κρέας, ςάλαν κε βύτορον.

ΠΟΣ ΝΑ ΚΑΛΙΤΕΡΕΒΟΜΕ ΤΟ ΣΟΙ ΤΙ ΓΑΛΑΤΟΦΟΡΥ ΤΙ ΒΙΟΝΟΣ.

Για να περ κανις καλα μυςκάρια κε να τερατεβ μεγάλα γαλατερα χτίνια, πρεπ να χοριζ ζοιρον ςοιλιν γαρκον.

Αν το γαρκον εςς κάπιον λιφτας'έαν ατό ες το μυςκαρ πα γίνετε άςςκεμον. Αν τα μέσα τι γαρκυ κιν ίςα, αν το ςτίθοςαθε εν ςτενον ι καρδίαθε άςςκεμον, τα πνεβμόνιαθε αδίνατα—όλια ατα κλιρονομάτα το μυςκαρ.

Τα κςεχοριςτα τα μέρια τι κορμι ςο ςοιλιν το γαλατερον το γαρκον, πρεπ να εν ςοςτα. Ατο θαιπι: το κιφάλναθε να εν μικρον, τομάτιαθε να μι ιν άγρια, ι γύλα να εν κοντον, χορις τραςςιλίδαν (ποτγρυτκαν) ςιν γύλαναθε πρεπ να ιν ςύφρας αςο πετςιν, ο ςτίθος πρεπ να εν πλατιν κε βαθιν, ι ράςςιαθε ίςον, το θέκςιμον τι ποδαρίαθε πρεπ να εν ίςον, το κρεςτέτςναθε πλατιν κε γομάτον, τα κάκαλα να ιν καλα αναπτιγμένα αλα τζιπ να μι κρεμάυνταν.

Το καλίον ο κερον για το γάςτρομαν εν: απο 2—5 χρονον.

Πριν το γάςτρεμαν πρεπ ο χτινίατρον να τερι το γαρκον.

Τάροςτον το γαρκον κι γίνετε ναφίνιατο κανις ςο γάςτρομαν. Το κιριότερον πρεπ να φογύμες τα γαρκα ντο έχνε φθίςιν (τςεχότκαν): εκίνα κςάι κι γίνετε να αφίνιατα κανις για ςόι.

Το χτίνον ντο θαφίνομε για ςόι πρεπ να εν γαλατοφόρον. Αδακα το κιριότερον εν να τερίετε τιθάκναθε. Το γαλατοφόρον το

χτίνον εςς τρανον ιθαχ, με το ζαπας, κε τα ςόιαθε πα τέναν αςάλο εβρίυνταν μακρα.

Καλον εν, αν το χτίνον εςς ςιθάκναθε ςιμπλιροματικα ροία.

Τα δίο γαλατοφόρα ταμάρια ντο εβρίυνταν ςιν κιλίαν-αθε ςυμα ςιθαχ πρεπ να ιν πασςέα κε κυκαροτα. Πρεπ να ιλιαέφκυν καλα τι γαλατι τα κυία γιάχοτ τα ςςυχύρια τα οπία πρεπ να ιν πλα-



Ιθαχ: τι καλυ γαλατερι χτινι.

τέα. Το κιφαλ τι γαλαταφόρυ τι χτινι εν λαφρον, κε με μικρα κέρατα. Ι γύλαθε ςτενον, το ςτίθος-αθε πλατιν κε βαθιν. Τα πλεβράθε ςτενα κε με τρανα διαςτίματα ανάμεςατυν. Τα ποδάριαθε πρεπ να κίνταν πλατέα κε ίςα.

Αν τα ποδάριαθε ίνε τέναν ςυμα ςάλο, ατότε το χτίνον όνταν πορπατι ςιχνα ςιμποδ!ετε.

Ατο εν φοβερον για το χτίνον ντο εν βαριαζμένον.

Τα τρόπυς με τα οπία τερατέβομε τα γαλατοφόρα τα χτίνια ίνε δίο λογις.

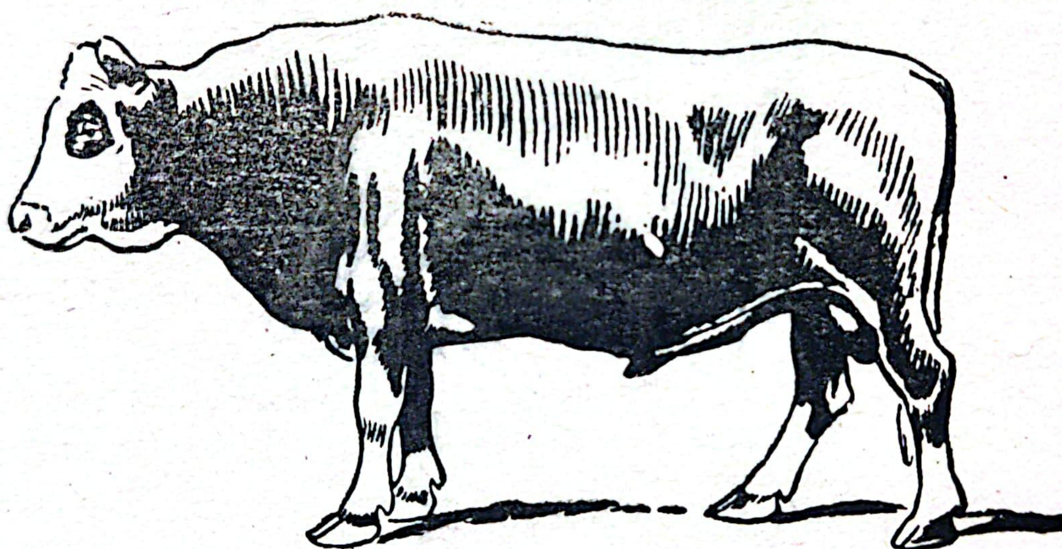
Τέναν ονομάγετε ςκρέςςιβανιαν κε τάλο καθαρον τεριάτεμαν.

Σκρέςςιδανιε ονομάγετε ταγίκον ο τρόπον όνταν το χτίνον αςο εντόπιον το ςὸι γαςτρόνατο με ςοιλιν τι εκςοτερικυ γαρκον.

Σιν ςκρέςςιβανιαν τι ςοιλι τι γαρκυ με το ςινιθιζμένον το χτίνον το μυςκαρ γίνετε ιμπςοςοιλιν.

Αν το χτίνον — πυ εν ιμπςοςοιλιν γαςτρὺτε με ςοιλιν γαρκον ατὸτε το μυςκαρ ςα τρία τέταρταθε θα εςς καλον έμαν.

Αετ; πα το καθε νέον ι γενεα θα περιςεϐ όςον το πάι το καλον έμαν.



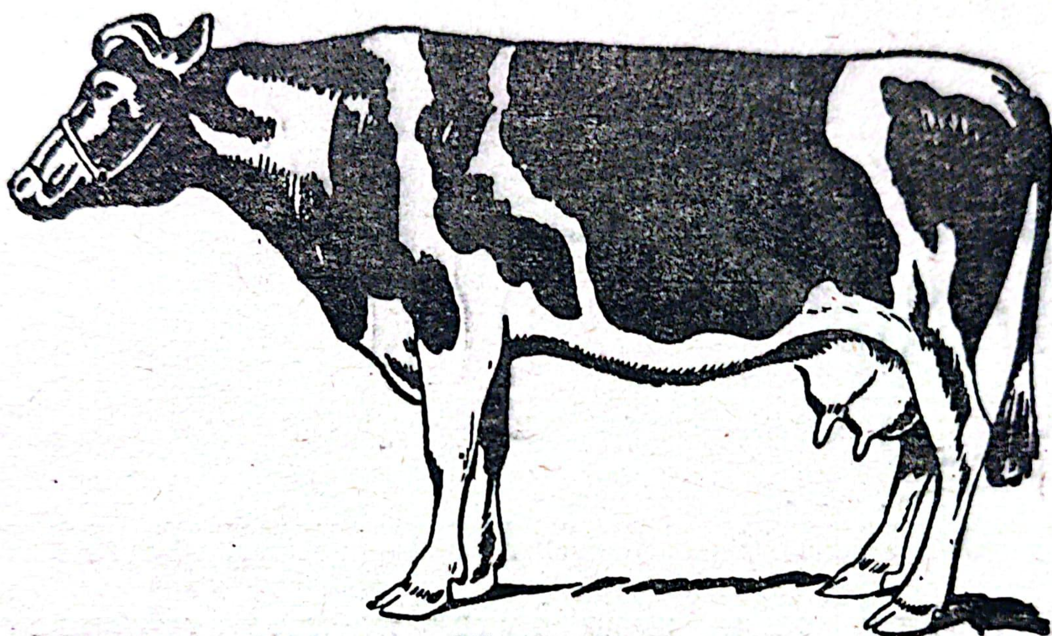
Τρανον, καλα αναπτιγμένον ςοιλιν γαρκον αςο γιαροςλὰβςκι το ςόι

Κε επιτέλυς το τέταρτον ι γενεα θα γίνετε ολος διόλυ με καθαρον έμαν (ςοιλιν).

Σιν ςκρέςςιϐανιαν έναν πράμαν μὸνον εν άςςκεμον: το ςοιλιν τι εκςοτερικυ το βίον ὶν πολα τιλικάτκον (νεζζνι.) Ακόμαν κε αν τερίςατο καλα εκίνο ςιχνα αροςτεν, επιδι κι ϐαςτα ςεμέτερα τα παγοςίας κε τιν αναφαγαν.

Γιατατο ι ςκρέςςιϐανια επορι να γίνετε μόνον ςεκίνο το κολχοζ, όπυ για τα ζα εβρίυνταν καλα ςινθίκας (υςλόβιας).

Ομος γίνετε να καλιτερέβομε το βίον κε χορις τεκςοτερικυ τα γαρκα. Χριάςςκετε μόνον να διαλέγομε ας εντόπιον το βίον ας όλεν τα καλίον ςο δόςιμον τι γαλατι κε να βάλοματα να γαςτρύνταν με τα καλίον τα εντόπια τα γαρκα ντο εγενέθαν απο γαλατοφόρα χτίνια. Ατο εν ο μέθοδος για το καθαρον το τεριατεμαν.



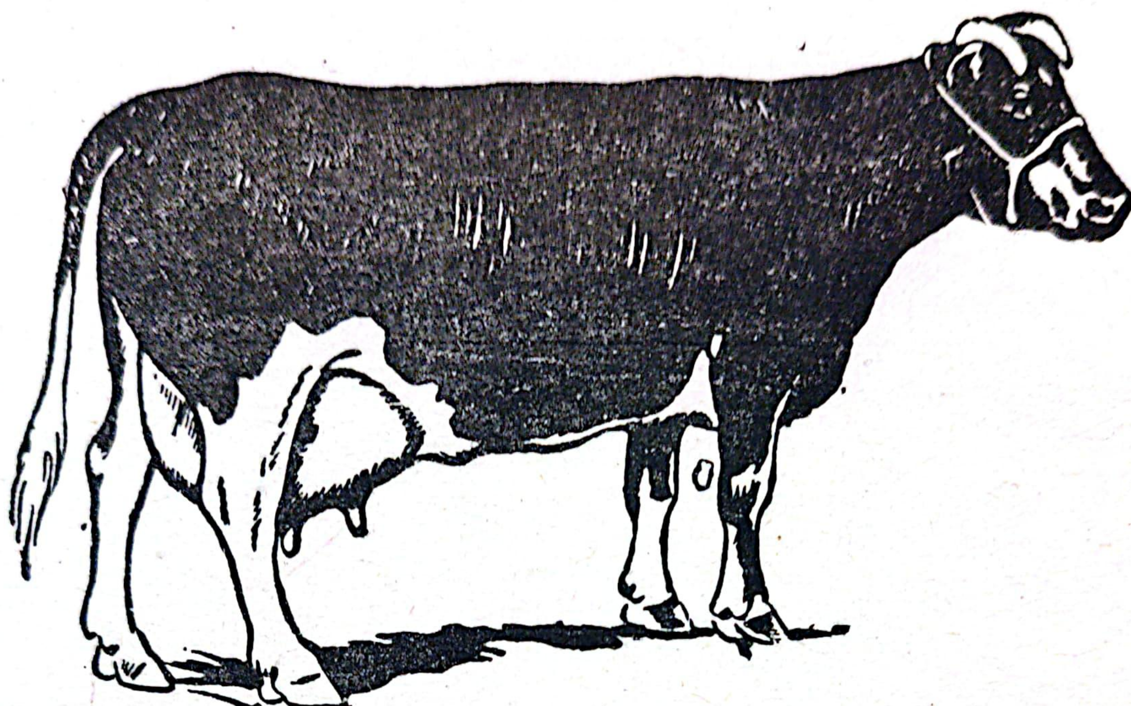
Χολμογόρςκι χτίνον

Ατο εν κιάλο έφκολον.

Αρ αετς ετεριατέφτεν το βίονεμυν ςο στεπ τυχρανίας ςιν Καλμίκιαν, το κιργίζικον, το γιαροςλάβικον κε το ςιπίρςκι. Ο μέθοδος για το καθαρον το τεριάτεμαν εν καλον για το ότι το βίον καλιτερεβ ςο εντόπιον ςο ςινιθιζμένον τιν απςτανόφκαν. Τεντόπιον το ςοιλιν το βίον κεςςς ανάνκιν να προςαρμόςκετε ύτε ςον κερον ύτε ςιν αναφαγαν. Τεντόπιον το βίον δι μυςκάρια ζοιρα κε βασταερα. Ομος τα ζα μεταγίκον τρόπον καλιτερέβνε πολα αργος.

Το καλίτερον εν να μεταχιρίςκυμες κε τα δίο τρόπυς; Πρότιν φοραν να εφτάμε ςκρεςςένιαν κάμποσα απλα χτίνια με ςοιλιν γαρκον κεπεκι ντο γενίυντανε τα θιλικα κε ταρνια τα μυςκάρια να γαστρύνταν αναμετακςί-ατυν. Αετς ετεριατέφτεν τεμέτερον το χολμογόρςκι το βίον.

Πρότιν φοραν το εντόπιον το σόι επίκανατο σκρεσσένιαν με ολανδέζικον σόι κε έπιτα εργίνεσαμε να καλιτερέβομε το σόιμε το καθαρον το τεριάτεμαν.



Χτίνον ολανδικο σόιν το δι τον χρό-νον 24 ιμπς χιλιάδες λίτρας γάλαν.

ΤΟ ΣΟΣΤΟΝ ΤΟ ΓΑΣΤΡΟΜΑΝ ΕΝ ΖΑΛΟΓ ΤΙ ΙΓΙΑΣ ΤΙ ΜΥΣΚΑΡΙΟΝ

Για να γίνταν τα μυςκάρια δινατα πρεπ να εκσέρομε. ςο πίον ιλικίαν εν κιάλο καλίον να γαςτρύτε το βίον. Ονταν ταγελαδ έρτε ςε ὁριμον ιλικίαν παρυςιάςςκετε τέτζκαν.

Πρὸτιν φοραν ατο γίνετε ςαγελάδια ονταν ιν 8-12 μινον. Σιχνα ςα χορία κλίνε να γαςτρύνταν τα 8 μινον ςαγελάδα. Ατο εν πολα βλαβερον εμ για τα χτίνια εμ για το μυςκαρ ντο θα γίνετε. Αςο αγλίγορον το γάστρομαν το χτίνον αλο κι τρανιν.

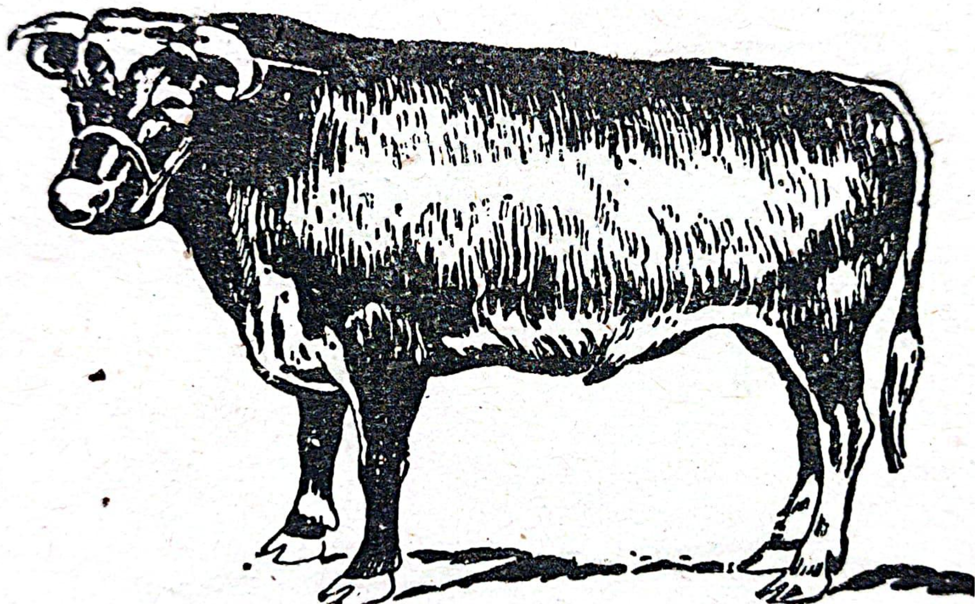
Ταγίκα τα χτίνια διςκολὲφκυνταν ςο γένεμαν κε κάποτε κςάι κεπορυν να γενυν κε εν ανάνκι να κόφκετε το χτίνον. Αν ομος γενα, ατότε το μυςκαρ γενίετε αδίνατον. Ας ατο το μυςκαρ κεπορι να εβγεν καλον γαλατοφόρον χτίνον γιάχοτ δινατον ζοιρον γαρκον.

Τα γαρκα πα ντο ὶνε κιάλο μικρον ας ινος χρονυ κι γίνετε να γαςτρόνε. Τα τςιπ νέικα τα γαρκόπα αγλίγορα εφκερύνταν κε δίνε αδίνατα μυςκάρια. Το καλίτερον ι ιλικία για το πρότον γάστρομαν για τα γαρκα εν: αςεναμπς εος δίο χρονον, για τα αγελάδια αςε-ναμς εος 1 χρὸ-νον κε 9 μινον.

Το γάςτρομαν πρέπ να γίνετε ςον κερον τι τέτζκας.

Σιχνα γίνετε το „ελέφτερον“ το γάςτρομαν, όντα το γαρκόν πορπατι ανάμεςα ςο ςιριν. Ομος εν κε „ςςερι“ γαςτρομαν, όταν το γαρκιν αφίνατο ςο χτίνον απες ςο τδορ γιάχοτ ςο ςαράι.

Το ελέφθερον το γάςτρομαν κςάι κατάλιλον κεν. Το γάλαν πέρκετε ςέναν κερον, για το μοθόπορον γιάχοτ τι άνικςιν. Πολα καλον θα εν αν το χτίνον γενα το μοθόπορον όταν το γάλαν ολιγοςτεδ.



Αναβα ατο ςο ςιριν αντάμαν με τα καλα τα γαρκα γιρίζνε κε νέικα, αδίνατα γαρκόπαν.

Ατα, γαςτρόνε τα χτίνια κε δίνε αδίνατα μυςκάρια. Σο ςιριν το δινατον το γαρκον γαςτρον πολα χτίνια κε εκςαντλίετε. Γιατατο το καλίον εν να περάνομε ςι ςςερι το γάςτρομαν.

Αχα τα γενικα τα πράβιλας για το γάςτρομαν τι ςςερι.

Το γάςτρομαν εφτάνατο ςε ίςιχον μέρος.

Το μυντςυρ τι γαρκυ βάλνατο απες ςέναν ςτρονκιλον ςίδερον (χαλτςο): αετς εκίνος εν κιάλο ίςιχος κε εφκολα επορι κανις να γιροκλόθιατον. Αφίνε το γάρκον ςο χτίνον ίςιχα, για να μι τςακον τα ςτύδια τεκινεθι γιάχοτ τατυνυ.

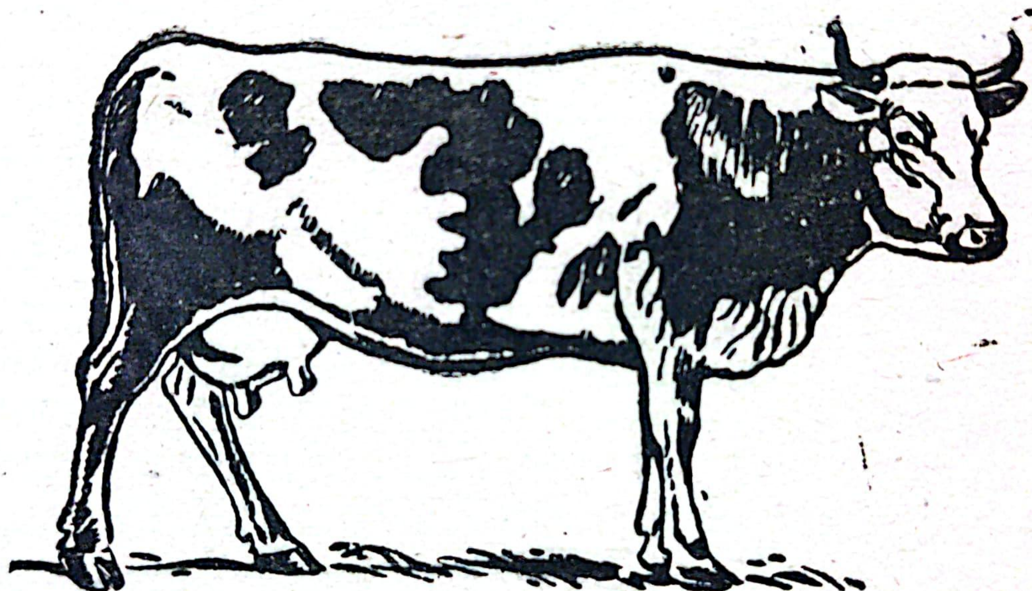
Τα ιπςιλα τα χτίνια πρεπ να ςταλίζοματα σε χαμέλον μέρος κε δένοματα ςο ςτυλαρ αςα κέρατα.

Ιςτερα αςο γάςτρομαν το χτίνον πέρνατο κε παν ίςιχα.

Τον πυγαν τιν ιμέραν πρεπ να αφίνατον μόνον ςέναν χτίνον.

Δίο ιμέρες τιν εβδομάδαν δίγνε *το γαρκον ανάπαψιν*.

Το γαρκον πρεπ να φιλάτοματο καθαρα κε να μι αφίνοματο να γαςτρον άροςτα χτίνια. Σον κερον πυ το γαρκον γαςτρον καλον εν να δίγοματον απο 5 κιλα *ιλάφ τιν ιμέραν*.



Σιμεντάχνι χτίνον

Πίον ίδος χτινίον ίνε αςόλον το γαλατοφόρον, Με πίον γαρκον πρεπ να γαςτρόνομε το απλον το χτίνον για να πέρομε καλα μυςκάρια;

Αςόλον καλα χτίνια λογαριάςκυνταν τα ολανδέζικα. Ατα ιν εκςακυζμένα ςόλον τον κόζμον.

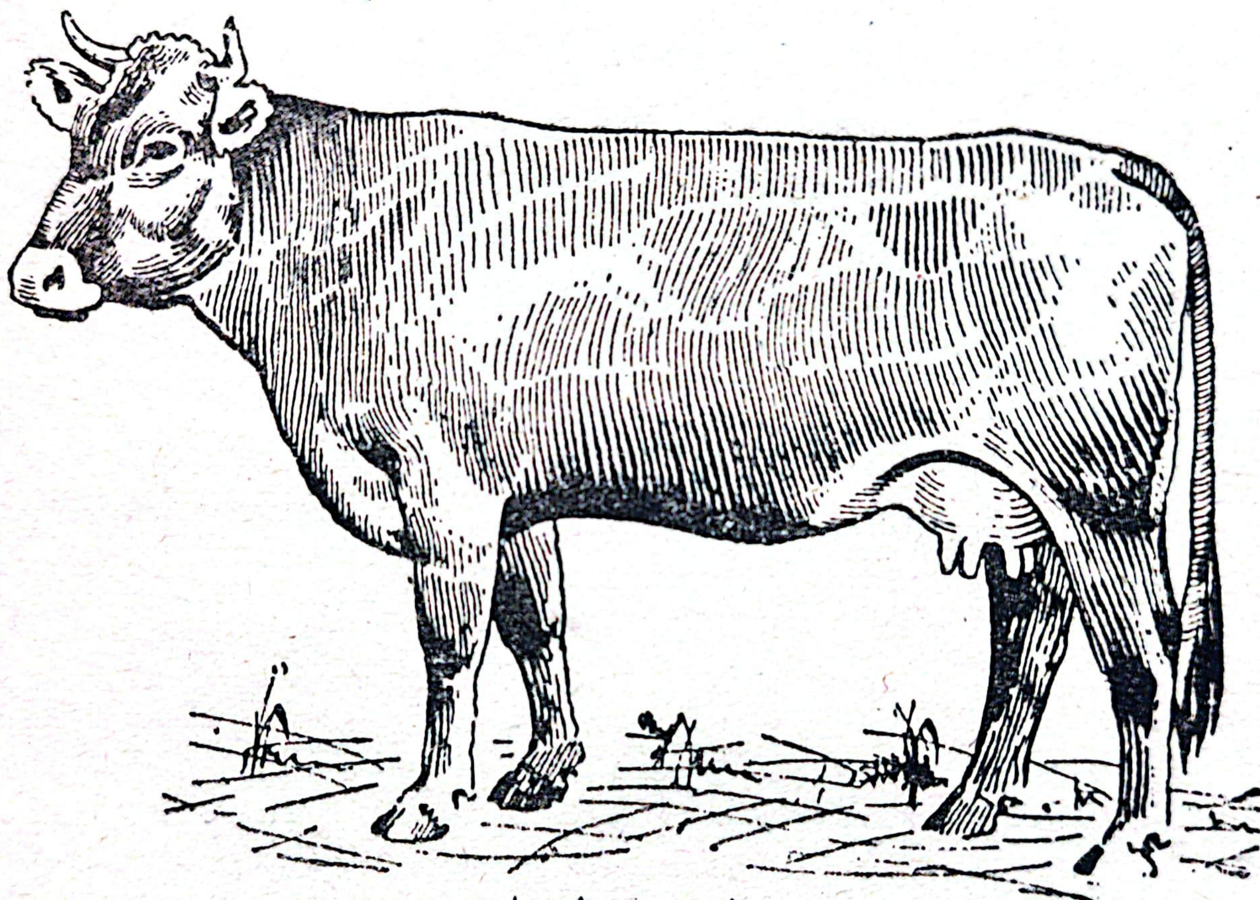
Με μεςέον βάρος 570 κιλα **ατα** δίγνε τον χρόνον υς 4χιλ. κιλα γάλαν. Τα ολανδέζικα τα χτίνια έχνε μάβρον αλατζαλιν χρόμαν. Το πόινατυν εν αςο μεςέον κιάλο απςιλον.

Σατο το ςόι ανίκνε κε τα αμερικάνικα χτίνια τα οπία δίνε τον χρονον 15 χιλ. κιλα γάλαν. Σεμας τα ολανδέζικα τα χτίνια τεριατέφκυνταν καλα,

Ασάλα τα εκσοτερικα τα σόγια τι χτινίον εκσασφαλιζμένα ιν τα ολτενπύργσκιε, Σσολτογόρσκι κε αιρσσίρσκι τα χτίνια.

Ολια ατα επορύμε να τεριατέβοματα σεμας. Καλα ιν κε τα σιμεντάλσκι κε σσβίτσκι τα χτίνια.

Αλα ιν τρανα κρεατιάρια κε γαλατιάρκα.



Αισσίρσκι χτίνον

Αλα ατα ετράνιναν σάλα τα μεμλεκέτια κε σεμέτερα τα υσλόβιας ζυν δίσκολα.

Σα μέρια ντο ιν μακρα ασιν πολιτίαν κιάλο καλίον εν να επεκσεργάσσκετε βύτορον ασο γάλαν. Εκι εν καλον να τεριατέβομε τεμέτερα τα ρύσικα τα σόγια: τα χολμογόρσκι γιάχοτ τα γιαροσλάβσκι.

Κάποτε τα χολμογόρσκι τα χτίνια δίγνε όχι ολιγότερον γάλαν ασα εκσοτερικα, κε εκσον ατο κιάλο πολα ταγιανίζνε ασα έκσοτερικα. Τα γιαροσλάβσκι τα χτίνια δίνε γάλαν κιάλο γιαγλιν, ενο εκίνα ίνε κιάλο μικρα.

Αλα όπιον ςόι κιαν τεριατέβομε πάντα πρεπ να ενθινύμες έναν πράμαν:

Ι επιτιχία τι νικοκιρι τι γαλατι εκςαρτίετε αςο ςοςτον το τέρεμαν τον βίονος.

ΠΟΣ ΠΡΕΠ ΝΑ ΦΙΛΑΤΟΜΕ ΤΑ ΧΤΙΝΙΑ

Το καλον το γαλατιαρ το χτίνον καταςτρέφκετε αν τιχεν κε ιλάετε ά;ςκεμα.

Για να μι καταςτρέφκονταν τα χτίνια πρεπ να εκςερ κε ςε πία υςλόβιας το βίον ζι κιάλο καλίον.

Τα εφτοχομεςέικα τα μονονικοκίρκα τα νικοκιρία κεπορυν να φιλάτνε ςοςτα το βίον.

Ατο επορι να εφτάγιατο μόνον το μεγάλον το κολεχτιβικον το νικοκιρίον.

Σιν ζοιν τι καθενος ζόυ τζιπ τρανον ςιμαςίαν εςς **το καθαρον ο αέρας.**

Σο κλιδομένον ςο ακάθαρτον τον αέραν εβρίυνταν πολα τόζια, κε μικρα ζοίφια τα οπία ονομάζνατα βακτιρίδια.

Αςα βαχτιρίδια κατατάγονταν λογις τι λογιον αρόςτιας.

Σιν αναπνοιν το χαιβαν εβγαλ αέριον (γαζ). το οπίον ονομάγετε ανθρακικον οκςι (υγλεκιςλοτα). Το ανθρακικον οκςι εν βλαβερον αέριον. Οςτε όςον το μαντριν εν μικρον κε ςτενάχορον ατόςον κιάλο πολα εςς απες ανθρακικον οκςι.

Το ανθρακικον οκςι απ ολίγον ολίγον φαρμακον τα χτίνια, εκίνα αδινατίνε γίντανε άμον μαρεμένα κε έφκολα αροςτένε. Το γάλανατυν ολιγοςτεβ. Το νεοντιακον το βίον άςςκεμα τρανιν ςο πίςκον το μαντριν όπυ εν ολίγον αέρας. Ανθρακικον οκςι εβγεν με ςο ςάπεμαν. Θαιπι, ***εν βλαβερον για να κρατύμε ςο μαντριν απες τι χτινι τα κόπρια. Ατα πρεπ να καθαρίυνταν κάθαν ιμέραν.***

Σο ιγρον τον αέραν το βίον ςιχνα αροςτεν.

Οςον κιάλο ζεςτον κε ιγρον εν το μαντριν, ατόςον κιάλο άςςκεμον εν για τα χτίνια.

Αλδμος τζιπ το κσερον ο αέρας πα περισεδ το τοζ. Θαιπι ο αέρας πρεπ να εν με το μέτρον κσερον κε χυλεν.

Σον αέραν εβρίυνταν ζοίφια για πολα αρόστιας.

Μέσον τον αέραν επορις να αροστεντς ασιν τσυμαν, ασιν βράσαν, ασο γιασσυρ, ασιν τσιαχρότκαν κε ασο σαπ.

Ασατα τα αρόστιας α οστένε εμ ι ανθροπ εμ το βίον. Γιατατο χριάσσκετε να στοσσὲδομε το μαντριν για να εσς απες πάντα καθαρον αέραν.

Το μαντριν πυ ζυν τα χτίνια να αερίζοματο καλα. Γιατατο σο μαντριν χτίζνε κσιλένια σολίνας (τρύπκας) ασα κάμποσα σιράδες σανίδια.

Ανάμεσα σα σανίδια βάλνε πετσιν για να μι κάφνε γ άχοτ να μι ζεστένε με το παραπαν τα τρύπκας όταν αλαζ ο κερος.

Ασόλον καλίον εν καθέναν ασα τρύπκας να διαμιράζοματο αποπις με εσοτερικα διαφράγματα σε τέσερα χοριστα τρύπκας. Τα δίο ασατα πρεπ να ιν μακρέα κε τα δίο—κοντα.

Απανάμεσα ασα δίο τρύπκας θα εμπεν σο μαντριν καθαρος αέρας, κε ασάλα τα δίο θα εβγεν αποπες τακάθαρτον αέρας.

Τα τυδάρια τι μαντρι πρεπ να ιν σπιχτα, κσερα κε καλα να κρατυν τιν χυλιασέαν.

Το περισον τα τυβάρια εφτάγνατα κιρπιτζένια, κσιλένια, γιάχοτ ασιν γλίναν. Πρεπ τα τυδάρια να αερίζοματα με διάλισιν τι κιριατζι, αραετς το μαντριν θα εν κιάλο φοτινον κε κιάλο καθαρον.

Τα τυβάρια πρεπ να ασπρίγυνταν δίο φορας τον χρόνον τιν άνικσιν κε το μοθόπορον.

Το ταδαν εφτάνατο σπιχτον αετς όστε ι τύφα (ατμι) ασο μαντριν να μι πάνε σο τσερτακ.

Σο τσερτακ απαν τα σινιθιζμένα βάλνε κσερα χορτάρια κε αναφαγάδες τα οπία ασιν τύφαν επορυν να χαλάυν.

Αναδα ατο αν το ταδαν κεν σπιχτον, ατότε αποπαν, επορυν να ρύζνε σο μαντριν απες τόζια. Κι χριάσσκετε να εφτάμε **λιύκας** για το σίρσιμον τι κσεροχορταρίον ίσα απες σο μαντριν.

Το κσερον το χορταρ πρεπ να κατιβάζοματο ασα κσιλένια τα τρύπκας, τα οπία ιν χτιζμένα ασο τσερτακ υς το μαντρ:ν.

Τσιπ τα λεγνα τα στυβάρια κε ταβάνια επορυν αγλίγορα να πέρνε ιγρασέαν.

Για να μι γίνετε ατο, τα τυβάρια πρεπ να καρφόνοματα με σανίδια, κε το τυβαν να αλίφτοματο με έναν στρόμαν γλίναν, γιάχοτ να εφτάματα διπλον.

Το στέβος τι μαντρι κι πρεπ να κσαφτ.

Ασόλεν καλίον εν το κεραμιδένεν γιάχοτ το τενεκεδένεν το στέβος αποφκα με σανίδια.

Το πάτομαν κι πρεπ να ρυφιζ τα κατυρέτσια.

Το πάτομαν πρεπ να εν άνισον, τριφερον, χυλεν κε δινατον

Ασόλον το δινατον το πάτομαν εν το πετονένεν, ασα πέτρας με κυμ κε με τσέμεντον.

Ομος ταίκον το πάτομαν εν τσιπ τριφερον, κρίον κε δινατον, κε πρεπ να σκεπάζοματο με σανίδια.

Καλον πάτομαν εν το ασφαλτένεν, όμος σεκίνο απαν πρεπ να τσανίζομε κυμ όστε τα χτίνια να μι εγλιάζνε απαν.

Το κσιλένεν το πάτομαν εν κιάλο εφτενον αλα εν άσκεμον. Τα πατόματα ασο χόλαν κε ασιν γλίναν κι γιαραέβνε. Εκίνα ρυφίζνε τιν ιγρασέαν κε το κσιλένεν πα το πάτομαν τσυρυκεβ.

Το πάτομαν πρεπ να γίνετε ενακσάι σο γιαν απαν με αβλακόπα για τα κατσυρέτσια.

Το χτίριον πρεπ χορις άλο να εν φοτινερον. Χορις φος το καθέναν χαιβαν μαρένετε. Το φος εφτάι τα χτίνια ζοιρα, χαν τιν αρόστιαν κε περισεβ το γάλαν τι χτινίον ντο αλμέχκυνταν.

Τα παραθίρια σο μαντριν πρεπ να ιν τρανα όπος κε σοσπίτια.

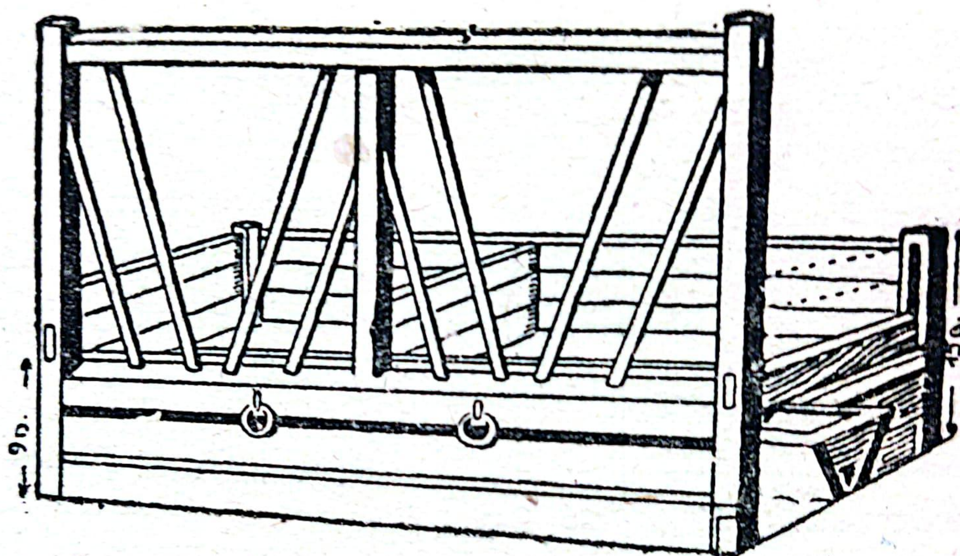
Μόνον το πεσλιν το βίον ντο πεσλεέφκετε για το σπάκσιμον γίνετε να φιλάτοματο σε σκοτινον χτίριον.

Τα χτίνια ασόλον καλον εν να βάλοματα αετς όστε το κιφάλναταν να τερι σο τυβαρ κιαν. Ανάμεσα σο παθινιν (καρμόσσκα)

κε ϛο τυβαρ πρεπ να απομεν μέρος απόπυ θα περαν ι αναφαγα για να επορυν κε δίνε ϛα χαιβάνια αναφαγαν.

Τα διαφράγματα (ϛτόιλα) επορυν να ιν ϛιν ϛιραν απιμάκρια ϛο ζεβρεν κε ϛο δεξϛϛιον το τυβαρ. Ανιμεσα ϛα ϛιράδας πρεπ να απομεν πλατιν προχοτ για να καθαρίυνταν τα κόπρια.

Αϛόλια τα κατάλιλα τα ραζμέρια τι διαφραγματίον κε τι περαζματίον ιν αίκα:



Παθινιν (χορμύϛϛκα) για δίο χτίνια

Το μέρος απόπυ θα περαν ι αναφαγα πρεπ να εϛϛ πλάτος 70 ϛαντίμετρα.
Το πλάτος τι παθινι 1 μέτρ.
Το μάκρος τι διαφραγματι 2 μέτρον
Το πλάτος τι διαφραγματι $1^1/_2$ μέτρον
Το μέρος απόπυ θα περάνε τα κόπρια πρεπ να εϛϛ πλάτος $1^1/_2$ μέτρ.

Το ψίλος τι διαφραγματίον αποπες πρεπ να εν ως 3 μέτρα. Κατάλιλα παθινία ιν μόνον τα τριφερα τα πλατέα ντο ιν κατάλιλα για το καθάριμαν, τα ϛτερεα κε χορις κεϛϛάδας για να μι χτιπίυνταν τα χτίνια. Αϛόλεν καλα παθινία ιν τα εμαλιρόβανι, τα τσιγυνένια, κε τσεμεντένια. Τα κσιλένια τα παθινία κιν δινατα κε γολάγια τσυρυκέβνε.

Σιν ικόναν δικνιζ καλα χτιζμένον παθινιν. Ατο αποτελίτε αςο στολ τι αναφαγας, αςο ολυκ για το νερον κε αςιν ρεςςέτκαν. Ι ρεςςιότκα κιαφιν το χτίνον να βαλ τα ποδάριαθε απες ςο παθινιν κε να κςςιν τιν αναφαγαν απαν ςο χόμαν.

Το πςίλος τι ςτολι για τιν αναφαγαν αςο χόμαν 45 ςαντιμ.
Το πλάτος 54 ςαντ.
Το πλάτος τι ολυκι 32 ςαντιμ.
Το βάθος 18 ςαντ.
Το πςίλος τι ρεςςιότκας αςο πάτομαν 1 1/2 μετρ.
Το πλάτοςαθε για έναν χτίνον 1 μετρ.

Καλον εν αν ςο μαντριν κεκα εν γιαζιν (ζαγον) όπυ γίνετε να αφίνομε τα χτίνια να λάςκυν, όνταν κι βόςκυνταν.

Αςόλον καλίον εν να κρατύμε τα χτίνια ςον καθαρον τον αέραν κε απες να βάλοματα μόνον ςον βροχερον κε ςο κρίον τον κερον. Ακόμαν τον ςςιμονκον πα χριάςςκετε να λαλύματα για κάμποςα όρας κε να φάζοματα ςον αέραν.

Τα χτίνια πρεπ καλα να τερύματα. **Δίο φορας την ιμέραν εν χριαζύμενον να αλάζομε τα ςτροςίδ α (χορτάρια απαν ςα οπία κίτε το χτίνον)** Τα ςτροςίδια κι πρεπ να ιν κυχνυτιάρια κε ςαπεμένα. Πρεπ να τερύμε για να μι ιν ανάμεςατυν φαρμακερα χορτάρια.

Τα παλεα τα ςτροςίδια πρεπ διαμιας να ςίρομε ςο χύςςκ. **Τα παθινία χριάςςκετε να φιλάτομε καθαρα**, να πλίνοματα με ζεςτον νερον.

Τα χτίνια πρεπ να καθαρίζοματα κάθαν ιμέραν με τα φύρτςας (ςςότκας). Το καλον τον κερον χριάςςκετε να πλίνομε κε λύζομε τα χτίνια.

Ιλιαμ-ίλιαμ *πρεπ να ςτοςςέβομε προςεχτικα τιθάκνατυν. Τιθακ πρεπ ςιχνα να πλίνοματο με το ςαπον* για να μι γίνετε βαςπαλένιαν αςα τζαμύρια.

Πριν το άλμεγμαν πρεπ τιθακ τι χτίνι να πλίςςκετε με το νερον κε να σπονκίζετε με καθαρον πεςςκιρ.

Τα ςσέρια, τα ςςκέβια, ι κάμαρι ςον κερον ταλμεγματι πρεπ να ιν καθαρα.

Πρεπ να τερύμε τιν ιγίαν τι χτινίον κε ςιχνα να κυίζομε τον γτινίατρον. Τάροςτα τα χτίνια χριάςςκετε διαμιας να χορίζοματα. Τα κιριότερα πρεπ να φογύμες τιν φθίςιν (τυπερκύλιοζ.)

Ι φθίςι γολάιγια μεταδόχκετε αςο γάλαν ςα μυςκάρια κε ςανθροπς.

ΝΤΟ ΝΑ ΦΑΖΟΜΕ ΤΑ ΧΤΙΝΙΑ

Πολι λογαριάζνε πος ατο εν τζιπ γολάι δυλίαν: έβαλες ολίγα κομένα αςςίρια, έςιρες απαν κε κςερα χορτάρια κε ετελίοςεν όλεν ι δυλία.

Ελαμεν αετς απλον κεν ι δυλία ςιν πραγματικότιταν. Πρεπ να φάζομε τα ζα εγρικιμένα όπος ςιμβυλέβνεμας ι αγρονομ. Πριν αςόλια πρεπ να εκςέρομε ντο ίδος αναφαγάδας εβρίυνταν. Ιν αναφαγάδας κςερα, πράςινα, δινατα κε ζομερα.

Κςερα αναφάγάδες, γιάχοτ ςιάρτια ιν τα ςολόμας, κςεροχόρταρα κε ταςςιρ.

Πράςινα αναφαγάδας ιν τα διάφορα χορτάρια. Τα δινατα ταναφαγάδας ιν τα μακύχας (ζζμίχα) τα ότρυπια κε τα κοκία.

Τα ζομερα ταναφαγάδας ίνε τα ςέφτελα, τα μαρκόφκας, καρτόφια κε άλα.

Ολια ατα ταναφαγάδας ίνε διάφορετικα κατα κε το θρεφτικον τιν υςίαν ντο έχνε. Πρεπ να εκςέρομε, πότε πόςον, κε αςόπιον αναφαγαν γίνετε να δίγομε τα χτίνια.

Τα ςκλιρα ταναφαγάδας ίνε αςόλον τα ολιγοθρεφτικα. Αλόμος αςατα πα πρεπ να δίγομε τα χτίνια κε όχι ολιγότερον αςα 3-5 κιλα το μερόνιχτον. Μόνον το καλοκερ αν ιν όςον χριάςκυταν πράςινα χορτάρια επορύμε να μ δίγομε κςερον αναφαγαν.

Μὲ μόνον το σκλιρον τιν αναφαγαν πολα γάλαν κεποris να περτς. Το χτίνον τρώι όχι περισον ασα 19 κιλα κσεροχόρταρον το ιμερόνιχτον, κε δι μόνον 8 κιλα γάλαν. Αν όμος δίγομε το χτινον κιάλο ανατον αναφαγαν, ατότες απορύμε να πέρομε έος 25 κιλα γάλαν.

Το καλον το κσεροχόρταρον εν το τριφιλ ντο θερίετε όνταν τζιτζακον κεπεκι το διχ ντο θερίετε πριν ασο τζιτζεκίαζμαν.

Ιστερα έρτε το κσεροχόρταρον ασα λιβάδια ντο πατίυνταν ασο νερον κε το κσεροχόρταρον ασα χορτάρια ντο σπίρκυνταν ι τιμοφέεφκα, ι αφσιανίτσα, ι κόστρα, : πιρέα κε τάγρεν το πιζελ. Το χορταρ ασα λιβάδια ντο πατίυνταν ασο νερον εν χιρότερον. Κιάλο σσιρ εν το χορταρ τι τζορμας. Ατο χαλαν το στομάχιν τι χτινι κε το γάλαν.

Το καλίτερον ι σολόμα για τιν αναφαγαν εν τιλαφένεν κε το κριθαρένεν. Το τζαβταρένεν ι σολόμα εν ολιγοθρεφτικον.

Εκίνο γίνετε να δίγομα μόνον σον κερον πυ κεν αναφαγαν Τιν σολόμαν πρεπ να χασσέβοματο ολίγον, να κόφτοματο να ταράζομε απαν λας γιάχοτ ότρυπια.

Το κριθαρένεν τασσιρ εκσετίας ταχαντίον (κολιύτσκας) κι γίνετε να δίγομε κσάι.

Τασσιρ τι τσαβταρι πρεπ απεμπροστα να χασσέβομα. Το ιλαφένεν τασσιρ γίνετε να δίγοματο κε αχάσσεφτον.

Καλον αναφαγαν εν το τριφιλ κε τασσιρ ασο λιναρ. Ολια τάλα τα τσσεσίτια τασσιρι για αναφαγαν κιγιαραέβνε.

Ασα πράσινα ταναφαγάδας καλον εν το πράσινον το τριφιλ. Αλόμος σέναν διαρ κι γίνετε να δίγομε τριφιλ παραπαν απο20 κιλα αλέος θα πρέσσκετε τι χτινι ι κιλία κε εφτάγιατο διάριαν κε τα γαστρομένα ενερίφτνε (χάνε το μυσκάρνατυν).

Το Σσβέτσκι τάσπρον το τριφιλ εν κιάλο θρεφτικον ασο κόκινον κε κι φυσκον τα κιλίας τι χτινίον.

Καλον εν για τιν αναφαγαν ι λιυτσέρνα αλόμος απατο πα πολα κι γίνετε να δίγομε επιδι το γάλαν θα γίνετε πικρον,

Το πράσινον το λαζυδ προπάντον ςο ςιλος λογαριάετε τζιπ καλον αναφαγαν.

Πρεπ να τερύμε, ςιν αναφαγαν να μι ρύζνε φαρμακερα χορτάρια. Αγίκα φαρμακερα χορτάρια πολα εβρίυνταν. Κάπια άςατα επορυν να φαρμακόνε τα χαιβάνια. Αλα φέρνε παραλιςίαν (παράλιτς), διάρ:αν κε άλα αρόςτιας.

Φαρμακερα χορτὰρια λογαριάυνταν τα οκαλυθα: το γβοςς τι χοραφι, τι τζορμας κε τορμανι, το ζιμόβνικ, ι γαρτζίτζα, ο καπνον το ςςάβελ κε τα φαρμακερα τα κυκυδάκια.

Αχα γιατι χριάςςκετε να καλιτερὲβομε τα λιβάδια κε τα χοζάνια; με το να τςακελίζομε κε να αχπάνομε τα δλαβερα τα χορτὰρια.

Κιάλο καλον εν αν να λαλὶετε τὰςςκεμ.ον το λιδαδ κε να ςπίρκετε με καλον χορταρ. Το ςπίρςιμον τι χορταρι εν ωφὲλιμον κε ςιν έχτασιν τι γεοργίας.

Αναβα ντο ανιδαζ τιν εςοδίαν τι πςομι, ατο ακόμαν δι κε θρεφτικον κςεροχόρταρον..

Σο τελεφτέον τον κερον τα χαιβὰνια ερχίνεςαν κε δίνε ςτίπον (κβάςςενι) αναφαγαν, διλαδι ςιλος. Γιατατο χτίζνε πάςνιας (πίργυς) ίτε αχταλέβνε κυία κε γομὸνατα με φίλα ποςτανλυκι με γλιμὲνα χορτὰρια κε κοςτέλια.

Τα κυία τςυπόνατα για να μι εμπεν απες αέρας κε νερον. Αετς πα ι αναφαγα ντο πέρκετε εν πολα θρεφτικον κε νόςτιμον κε πολα περιςεβ το γάλαν. Αςα ζομερα ταναφαγάδας αςόλον καλον εν το ςέφτελον για αναφαγαν. Αςατο γίνε ε να δίγομε έος 30 κιλα τιν ιμέραν. Καλον εν κε *ι μαρκόβκα*. Τα *καρτὸφια* πρεπ να δίγοματο *άπςετα, κομένα, πλιμένα* κε όχι περιςον αςα 12 κιλα τιν ιμέραν, αλέο: θα πιαν το χτίνον ι διαρία.

Παρακάτο πάι το *τυρι επς, ι πρύκβα*.

Δινατα αναφαγάδας πρεπ να δίγομε όχι ολιγότερον αςέναν κιλον, κε όχι περιςον αςα 6 κιλα ςο ιμερονιχτ ςο κάθε κιφαλ.

Ατα ταναφαγάδες πρεπ να ταράζοματα τέναν με τάλο. Π.χ. ταλεβρ τι τζαβταρι να δίγομα εντάμαν με τα ότρυπια κε τιν μακύχαν. Ανάλεστον κοκιν να δίγομε κεν καλον — το αλεζμένον εν κιάλο οφέλιμον. Τα καλα τα μακύχας ίνε τι ςίμιτζκας. Ι μακύχα τι λιναρι αν κε εν κε θρεφτικον, όμος αςεκίνο το γάλαν πικρεν, κε το βύτορον, γίνετε αλικον. Καλα ιν τα ακόλυθα αναφαγάδας: Το ιλαφένον, το λαζυδένεν, κριθαρένεν κε το τζαβταρένεν τ'αλεβρ. Το πιτελ κε τα φάβατα ίνε κιάλο άςκεμα.

Πολα καλα για τιν αναφαγαν ίνε τα ςιταρένια τα ότρυπια όμος εκίνα κι γίνετε να δόχκυνταν περιςον αςα 4 κιλα. Ονταν δόχκυνταν πολα επορι το χτίνον να πιάνια ι διαρία.

ΑΣ ΒΑΛΟΜΕ ΣΙΝ ΤΙΖΙΑΝ ΤΟ ΣΟΣΤΟΝ ΤΟ ΔΟΣΙΜΟΝ ΤΑΝΑΦΑΓΑΣ

Τιν αναφαγαν πρεπ να δίγομε τα χτίνια όχι ςοματ (όςον έρτε εριάςτια), αλα με το ζιγιν.

Το χτίνον ντο δι παραπαν αςα 12 κιλα γάλαν, αναφαγαν πα χριάςκετε περιςον. Εκίνο ντο δι μόνον 1 κιλον γάλαν, αναφαγαν πα ολίγον χριάςκετε. Κάπιι εθαρυν: „όςον πολα θα δίγο αναφαγαν ατόςον πολα γάλαν θα πέρο". Ατο ςοστον κεν. Αν δίγομε αναφαγαν πάρα πολα, το χτίνον θα παρατρόι κε θα αροςτεν κε όφελος κανέναν κι θα έχομε.

Πρεπ να εκςέρομε τιν θρεφτικότιταν κάθε αναφαγας, ατότε θα εν φανερον, πόςον αςόπιον τιν αναφαγάν πρεπ να δίγομε κε με πίον να αλάζομε τέναν γιάχοτ τάλο τιν αναφαγαν. Με άλα λόγια πρεπ να εκςέρομε το μέτρον γιάχοτ τιν νόρμαν τι δοςιματι ταναφαγας.

Για το μέτρεμαν ταναφαγας επροζδιορίςτεν εκίνο ντο λέγνε μονάδα τι αναφαγας. Αίκον μονάδαν επάρθεν τέναν το κιλον τιλαφ.

Ονταν εκςέρομε τιν μονάδαν ταναφαγας επορύμε να παραβάλομε τιν θρεφτικότιταν ανάμεςα ςα διάφορα αναφαγάδες π.χ. 1 κιλον

αλεβρ ςιν θρεφτικότιταν κεριαν εν ίςον με 3 κιλα λιβαδι χορταρ γιάχοτ4 κιλα ανικςεςς ςαλόμαν.

Ι θρεφτικότιτα ινος κιλυ αλεβρι, 3 κιλον λιβαδι χορταρι κε 4 κιλα ανικςεςςι ςολόμας θα ιν ίςα με έναν μονάδαν αναφαγας διλ. 1 κιλο ιλαφ.

1 κιλον ιλαφ εν εκςίςυ θρεφτικον, όπος κε έλαν κιλον αλεβρ, γιάχοτ 1 κιλον ότρυπια, γιάχοτ ατόςον μακὺχαν, λιναρι κε ςίμιςςκας.

1 κιλον λιναρ εν θρεφτικον ατόςον όςον κε 8 κιλα χορταρ λιβαδι γιὰχοτ βικι.

1 κιλον ιλαφ εν θρεφτικον ατόςον όςον κε δίοιμς κιλα κςερον τριφιλ, γι άχοτ 4 κιλα τςορμας χορταρ, γιάχοτ 5 κιλα ιλαφένεν ςολὸμαν, γιάχοτ 4 κιλα ιλαφένεν αςςιρ, ίτε 5 κιλα τξαβταρένεν ςολόμαν.

1 κιλον ιλαφ εν θρεφτικον ατόςον όςον 6 κιλα καρτόφια, γιάχοτ 8 κιλα μαρκόβκας, γιάχοτ 10 κιλα ςέφτελα, ίτε 12 κιλα τυρνεος.

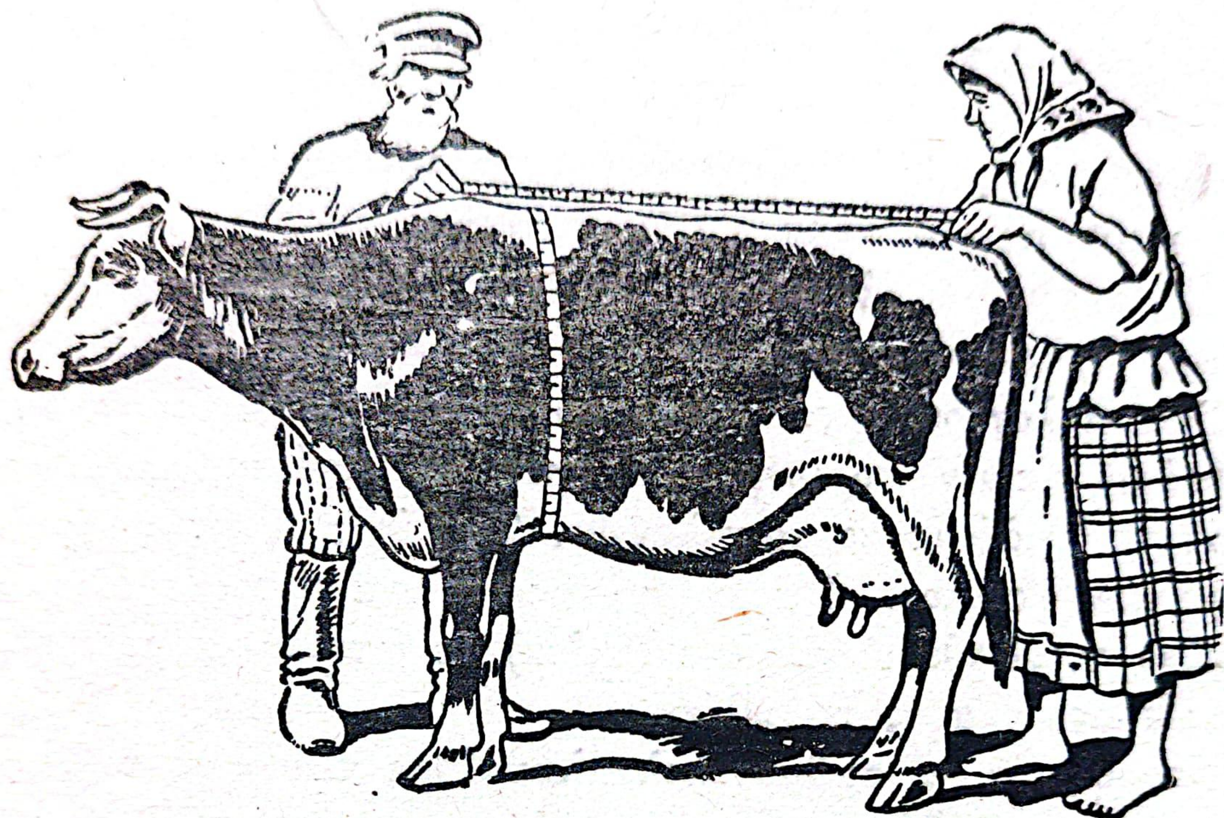
1 κιλον ιλαφ εν θρεφτικον ατὸςον ὸςον 8 κιλα πρὰςινον τριφιλ, γιάχοτ 10 κιλα πρὰςινον βίκαν με το ιλαφ, γιάχοτ 14 κιλα λιβαδι χορταρ, γιάχοτ 12 κιλα χοζανὲνεν χορταρ, ίτε 12 κιλα λαχανι φίλα, ίτε 15 κιλα ςεφτελι φίλα, γιὰχοτ 15 κιλα τυρνεπςι φίλα.

Κι γίνετε να δίγομε τα χτίνια μόνον έναν τξεςςιτ αναφαγαν όπιον κιαν εν. Το ςοςτον το δὸκιμον πρεπ να γίνετε αςα διάφορα αναφαγάδας. Να αλάζομε τὲναν τιν αναφαγαν με τὰλο πάντα κι γίνετε.

Ιδιέτερα προςεχτικα πρεπ να αλάζομε τα δινατα τα αναφαγάδας με τα ςιάρτια.

Ελογαριάςτεν, πόςον αςὸπιον αναφαγαν γίνετε να δίγομε το ιμερονίχτιον ςο μεςέον το χτίνὸν ντο ζιγιας 300-450 κιλα. Αύτο εν τι χτινίον το παγιοκ:

Σαλόμαν ιλαφι γιάχοτ κριθαρι γίνετε να δίγομε όχι περιςον 4 κίλα το ιμερονίχτιον



Πος πρεπ να μετρύμε το χτίνον, για να εβρίκομε το ζίγιναθε.

Σαλόμαν τξαβταρι γίνετε να δίγομε όχι περιςον αςα 3 κιλα το ιμερονιχτ.

Χορταρ λιβαδι γίνετε να δίγομε όχι παραπαν αςα 8 κιλα το ιμερονιχτ.

Χορταρ τριφιλι γίνετε να δίγομε όχι παραπαν αςα 25 το ιμερονιχτ.

Κςερον χορταρ τριφιλι γιάχοτ βικι γίνετε να δίγομε όχι περιςον αςα 8 κιλα το ιμερονίχτ.

Χορταρ γιάχοτ βικ πράςινον γίνετε να δίγομε όχι παραπαν απο 40 κιλα το ιμερονιχτ.

Σέφτελα γιάχοτ τυρνέπςια γίνετε να δίγομε όχι περιςον αςα 32 κιλα το ιμερονιχτ.

Καρτόφϊα γίνετε να δ'γομε όχι περιςον αςα 8 κιλα το ιμερονιχτ.

Μακύχας γίνετε να δίγομε όχι περιςον αςα 8 κιλα το ιμερονιχτ.

Οτρυπια γιάχοτ κριθαρένεν αλεβρ γίνετε να δίγομε όχι περιςον αςα 4 κιλα το ιμερονιχτ.

Τξαβταρένεν ιλαφένεν, γιάχοτ λαζυδένεν αλεβρ γίνετε να δίγομε όχι περιςον αςα 3 κιλα τιν ςύτκαν.

Για να λογαριάζομε, πόςον αναφαγαν χριάςςκετε να δίγομε το καθαέναν χτίνον το ιμερονιχτ πρεπ να εκςέρομε το βάρος τι χτινι κε να ζιγιάζομε κε το γαλαναθε. Το βάρος τι χτινίον για να εβρίκομε κεν δίςκολον. Γιατατο χριάςςκετε να μετρύμε το χτίνον αςιν ρίζαν τυραδίαθε ος τομίαθε (χολκι) κε ίςτερα να μετρύμε το πλάτοςαθε αςο μία υς τιν κιλίαν.

Ντο ίβραμε τα αριθμυς πολαπλαςιάζομε τέναν με το άλο κε διερένοματο με το 50. Π.χ. αν το μάκρος τι χτινι εν 140 ςαντίμετρα, κε ο γίρος εν 170 ςαντ. το 140 πρεπ ναπολαπλαςιάζομε με 170.

Θα εβρίκομε 23 χιλιάδες 800. Διερένοματο ατο τον αριθμον με το 50.

Θα εβρίκομε 476. Ατο ο αριθμος δίκμας το βάρος τι χτινι. Θα ιπι το βάρος τι χτινίεμυν εν 476 κιλα.

Τιλικιαζμένον το χτίνον πρεπ να δίγομε ςιν ςύτκαν απαναφκα $2^1/_2$ κιλα ςιαρτ αναφαγαν ςα κάθε 100 κιλα βάρος. Αν το χτίνον ζιγιαζ 400 κιλα, πρεπ να δίγοματο 10 κιλα ςιαρτ αναφαγαν το ιμερονιχτ. Αλ όμος εμις υζζε εκςέρομε, όλι λιβαδι χορταρ κι γίνετε να δίγομε περιςον αςα 8 κιλα.

Θα ιπι ςα 2 κιλα γαρςςι δίγομε ιλαφένεν ςαλόμαν γιάχοτ αςς'ρ. Αν το χτίνον εν ςτιρον κε κι δι γάλαν, ατο ατότε κανίτε. Αν όμος το χτίνον αλμέχκετε, ατότε χριάςςκετε νο δίγοματο κε δινατα αναφαγάδας.

Για να δι το χτίνον τρία κιλα γάλαν, χριάςςκετε να δίγοματο

ακόμαν 1 κιλον δινατὸν αναφαγαν. Με ἀλα λόγια, ςε κάθε 3 κιλα γάλαν πρεπ να προςτὲνομε απὲναν μονάδαν αναφαγας, δινατον αναφαγαν. Αν το χτίνον δι 15 κ'λα γάλαν τιν ιμὲραν, ατότε το ιμερονιχτ πρεπ να δίγοματο ακόμαν 5 μονάδας αναφαγας, δινατον αναφαγαν.

Πὲρομε 2 μονάδας αναφαγας ότρυπια, 1 μονάδαν αναφαγας λιναρι μακύχαν κε 2 μονάδας αναφαγας ςέφτελα. Ατο θα εν 2 κιλα ότρυπια, 750 γραμάρια μακύχαν κε 20 κιλα ςέφτελα. Αχα πόςον αναφαγαν το ιμερονιχτ πρεπ να προςτένομε ςο χτίνον ντο αλμέχκετε 15 κιλα γάλαν.

Το ςοςταβ ταναφαγας ντο δόχκετε ςο ιμερονιχτ γίνετε να αλάζοματο. Να φάζομε το χτίνον πρεπ με τεκίνα ντο εβριςκάτε κε ντο κοςτιζ εφτενα. **Ομος ςε κὰθε δόςιμον πρεπ χορις άλο να εμπένε κε δινατα κε ςιὰρτικα αναφαγάδας κε πράςινα αναφαγὰδας.** Κι γίνετε να κςςίνομε ὲναν όπιον κιαν εν δινατον αναφαγαν. Πρεπ να δίγομε ανατάραγα μακύχας, ότρυπια κε αλεβρ ςα διάφορα ποσὸτιτας.

Αν ακὸμαν κεκςὲρομε πὸςον αναφαγαν να προςτένομε ςο χτίνον, ατότε πρεπ να προςτένομε 500 γραμὰρια κε να ςτοςςέδομε πόςον γάλαν αλμέχκετε το χτίνον.

Αν το γάλαν επέμνεν το ὶδιον, θα ιπι αναφαγαν εδὸχτεν ολίγον κε πρεπ να περιςέδοματο. Αν το χτίνον επερίςεπςεν, — αναφαγαν πα πρεπ να προςτένομε.

Αραγετς γίνετε να επιτιχένομε πολα μὲγάλον άλμεγμαν.

Το καλον το γαλατιάρκον το χτίνον ςα πρὸτα 3-5 μίνας ίςτερα αςο γένεμαν πρεπ να δ'γοματο δινατα αναφαγάδες γιάχοτ ριζόχορπα. Τα ςολόμας κε κςεροχόρταρα ςο χτίνον νταλμὲχκετε νέα πρέπ να δίγοματο όχι περιςον αςιμπςον, αςόλον τιν αναφαγαν. Ονταν το χτίνον αρχινα να ολιγοςτεβ το γάλον, γίνετε να ολιγοςτέδομε τιν ανοφαγάναθε: ςα κάθαν τρία κιλα γάλαν ντο ολιγόςτεπςεν πρεπ να ολιγοςτὲδοματο απέναν κιλο δινατα αναφαγάδας.

Τα ςτιρα τα χτίνια κιαλο ςιφερομένον εν να δίγομε ςιάρτια αναφαγάδες' όπυ να ταράγυνταν ολίγα δινατα αναφαγάδες.

Καλον εν να δίγομε αναφαγαν με τιν ςιραν: πρότα κιαρχις δινατα αναφαγάδας, ίςτερα ριζόκαρπα κε ςο τέλος ςιάρτια.

Για να εφταμε να πλεθιν το φτίζμαν ςο χτίνον, το οπίον βοιθα ςο χόνεμαν τι φαγι, εν καλον να ταράζομε αςςιρ κε κομένον ςαλόμαν ςο αλεβρ γιάχοτ ότρυπια

Ατο το κομένον ι ςαλόμα πρεπ να εν ιγρον κε αλατιζμένον. Τα ςιάρτια ταναφαγάδας ντο θα δόχκυν ςο χτίνον πρεπ να ιν 6 έος 16 κιλα, τα ριζόκαρπα—όχι περιςον αςα 30 κιλα: τα δινατα ταναφαγάδας όλια εντάμαν όχι περιςον αςα 6 κιλα.

Ταναφαγάδας πρεπ να ιν χορις άλο ταζέα.

Για το ζοιρον το χτίνον πολα άςςκεμα ίνε τα κυχνυτιαγμένα κε τα τςυρύκια τα αναφαγάδας. Το κιριότερον πρεπ να φογύμες ταναφαγάδας, ντο ιν μυρταριγμένα με τιν μανίταν (γολόβνια) κιατα πα με τι πςομι το ζζανκαρ. Κι γίνετε να φάζομε το χτίνον φιτρομένα ριζόκαρπα. Αςα αναφαγάδας ντο ιν ςςκεπαγμένα με ςςον, κε αςα παγομένα ταναφαγάδας τα χτίνια πιάνιατα κιλόπονος, διάρια κε χάνε τα μυςκάριατυν.

Να φάζομε πρεπ 3 φορας τιν ιμέραν: το προι, το μεςιμερ, κε το βράδον. Αν εβρίυνταν δινατα κε ζομερα αναφαγάδας γίνετε να φάζομε 2 φορας—το προι κε το βράδον. Ταπό;τασια αναμεταχςι ςα φασίματα πρεπ να ιν πάντα έναν.

Αν τα χτίνια πολα επερίμεναν τιν αναφαγαν, εκίνα αρχινυν να τρόνε αγλιγορετα, άςςκεμα μαςύνατο κε παρατρόγνε.

Τα ςιάρτια ταναφαγάδες θα ιν κιάλο νόςτιμα αν κόφτο ματα κε χαςςέβοματα γιάχοτ βράζοματα.

Ομος να ετιμάζομε χαςςεμένον αναφαγαν πρεπ πριν αςο φαγιν, αλέος εκίνο χαλάετε.

Πολα καλον εν τα χτίνια να λαλύματα ςα βοςκοτόπια. Σο καθαρον τον αέραν τα χτίνια κιάλο καλίον τρόνε, γολάγια ςινιθίζνε ςο άλαμαν τι κερυ κε γιατατο κιάλο αρέα κριολογυν. Σο καθαρον

τον αέραν τα αλμεγάδια τα χτίνια δίνε πολα γάλαν, κε τα μυσκάρια κιάλο καλίον τρανίνε.

Ομος ασο σταλιν (στὸιλο) σα βοσκοτόπια το χτίνον πρεπ να λαλύμα γάλια-γάλια. Κι γίνετε να βοσσκίζομε τα χτίνια σο κρίον τιν δρόσον (τσιτσιαν) γιάχοτ, σιν γραυν: ατο εν πολα βλαβερον για τα χτίνια, ίλιαμ-ίλιαμ για τα γαστρομένα.

Κι γίνετε να λαλύμε τα χτίνια σε ορμανλία κε τζορμαλία (βοσκότοπια). Σορμαν ιν χορτὰρια τα οπία όνταν τρόγνατα τα χτίνια κατυρυν έμαν. Σα τζορμάδες (πολότας) ιν πολα διάφορα βαχτιρίδια κε σκολέκια.

Για να καλιτερέβομε κε να περισέβομε τα βοσκοτόπια πρεπ τα τζορμάδες να κσερένομε.

Για να πιν το χτίνον πρεπ να δίγομε μόνον καθαρον νερον, όχι ολιγότερον ασα δίο φορας σο ιμερονὶχτ.

Σο μαντριν απες πρεπ πὰντα να εβρίετε νερον. Οσον πολα πιν το χτίνον νερον ατόσον κιάλο καλον εν.



ΤΟ ΤΕΡΕΜΑΝ ΤΙ ΓΑΣΤΡΟΜΕΝΥ ΤΙ ΧΤΙΝΙ

Ι βαριαςία ςο χτίνον εκςακολυθα 9 μίνας. Απαν-αφκα 6 εβδομάδας πριν αςο γένεμαν το χτίνον πρεπ „ναφίνοματο" διλαδι να μι αλμέγοματο Τιθάκναθε πρεπ να αναπάετε, αλέος ςο ερχόμενον τον χρόνον το χτίνον θα ολιγοςτεβ δίο φορας το γάλαναθε.

Το χτίνον πρεπ ναφίνοματο γάλια-γάλια: ςιν αρχιν ναλμέγοματο μίαν ςο ιμερονιχτ κε ίςτερα τα δίο ιμέρες μίαν, παρακάτο κάθαν τρία ιμέρες κε ίςτερα να μι αλμέγοματο κςάι.

Το χτίνον ςατο τον κερον θρεφτ το μυςκαρ ντο εςς απέςαθε Αν φάζομε άςςκεμα το χτίνον θα αδινατιζ κε θα δι αδίνατον, κε άςςκεμον μυςκαρ.

Το βαριαζμένον το χτίνον 2-3 μίνας πριν αςο γένεμαν πρεπ ςο ςινιθιζμένον το φαγίναθε να προςτένομε 1 κιλο αναφαγαν, κε πριν αςο γένεμαν να φέρομε ατο τιν πριπάφκαν εος 2-3 κιλα. Το χτίνον ςον κερον πυ κιαλμέχκετε πρεπ να φάζοματο αετςι οπος κε τον κερον ντο ελμέχκυτον: ατότε ίςτερα αςο γένεμαν θα δ παραπαν γάλαν.

Αν ομος το χτίνον ζαενον πριν αςο γένεμαν ατοτε ι αναφάγα ίςτερα αςο γένεμαν θα πάι ςο κάλεμαναθε, κε όχι ςο γάλαν.

Πρεπ να προςέχομε οςτε το βαριαζμένον τα χτίνον να μι τρεςς.

Πρεπ να προφιλάτοματο αςα ρυκςίματα, αςα ντοςίματα κε αςο κρίον το νερον, ςιχνα να ςτρόνομε άφκαταθε, τριφερα κε κςερα ςτροςίδια.

Αν ςο χτίνον κρεμίετε ι κιλία γιάχοτ το ςτίθοςαθε πρεπ εκαν ιμπςον όραν να πορπατιάζοματο. Αν πριν αςο γένεμαν το χτίνον φερ γάλαν πρεπ να αλμέγοματο απο 2-3 φορας τιν ιμέραν. Το βαριαζμένον το χτίνον κι γίνετε να βάλοματο ςο ςταλιν με

κατεφοροτον πάτομαν. Ονταν θα γενα το χτίνον πρεπ χορις άλο να βοιθύματο Κεπεκι πρεπ να αναμένομε για να εβγεν ι καθάρισι.

Αν ι καθάρισι κεβγεν ςο δέφτερον κε τρί:ον το ιμερονιχτ, πρεπ αμέςος (ςρότςνο) να κυίζομε τον γιατρον για τα ζα — τον χτινίατρον.

Χορις τον χτινίατρον κι γίνετε να εβγάλομε τιν καθάρισιν: επορι να φαρμακύτε το έμαν κε ατότε το χτίνον πςοφα.

Το νεογενεμένον μυςκαρ πρεπ να ςπονκίζομε τα φλέγματα (ςλιζ) αςο ςτὸμαν κε αςο μιτίναθε κε ίςτερα να ςπονκίζομε ολον ταπάναθε με το κςεροχόρταρον. Το μυςκαρ πρεπ να δίγοματο τιν μάναναθε να λίςςατο. Με τάλας κι γίνετε να τζανίζοματο, δλαβερον εν.

Το χτίνον ίςτερα αςο έγενεςεν πρεπ να φιλάτοματο ςιν χυλιαςέαν. Πρεπ να φιμάτοματο αςα ρέβματα (ςκβαζνιάκια) κε να δίγοματο μόνον λαφρον αναφαγαν. Σο πρὸτον τιν εβδομάδαν ίςτερα αςο γένεμαν καλον εν να δίγομε ζεςτον πλιμιν με ταλέβρια κε ολίγον κςεροχόρταρον. Ιςτερα απολίγον-ολίγον επορύμε να περάνομε ςο καθεαφτυ τιν αναφαγαν.

Σο δὲφτερον κε το τρίτον τιν εβδομάδαν πρεπ να δίγοματο αςόλον τα καλα ταναφαγάδας. Ιςτερα αςα 5 μίνας το ποςον τι αναφαγας γίνετε να ολιγοςτέβοματο.

ΤΟ ΤΕΡΕΜΑΝ ΤΙ ΜΥΣΚαΡΙ

Το μόνον το ςοςτον ο δρόμος να περιςέδομε το ςιριν τι γαλατοφόρυ τι δίονος εν να μι κόφτομε το νεοντιακον το δίον αλα ςοςτα να πεςλεέβοματο.

Κάπιι μονονικοκιρ ςο περαζμένον τον χρόνον πριν να έμπεναν ςο κολχοζ έκοφταν τα ζα κε ίλιαμ-ίλιαμ το νεοντιακον το βίον Σατο εκαντύρεβανατς ι κυλακ , ι οπίι εθέλναν να χαλάνε το ςοσιαλιςτικον τιν χτινοτροφίανεμυν. Ι κιδέρνιςι εκςένκεν νόμον (ζακον) ντο απαγορεδ να κόφκετε το νεοντιακον το δίον. Ονταν πεςλεέδομε το νεοντιακον το βίον πρεπ να ενθιμύμες: αςο άςςκεμον το μυςκαρ καλον χτίνον κεδγεν. Γιατατο για να εν το μυςκαρ καλον, κε δινατον, πρεπ ςοςτα να φάζομε κε τερύματο. Σεμας όμος τα μυςκάρια θρέφνατα άςςκεμα, ςο παλεον απαν. Φιλάτνατα απες σα τζαμύρια σα ιγρα κε κρία μυςςκενάρια (τελιάτνικα). Ολίγον δίγνατα καθαρον γάλαν. Γιατατο πολα μυςκάρια ςεμας πςοφυν κε πολα πα τρανίνε αδίνατα κε άροςτα.

Μόνον το τρανον το κολεχτιδικον το νικοκιρίον εποριι να δαλ ορθα το τέρεμαν τι μυςκαρίον. Τα μυςκάρια χριάςκυνταν χυλεν φοτινερον μυςςκεναρ. Ι εφτοςςι κε ι μεςέι-μονονικοκιρ-κεπορυν να χτίζνε αίκον μυςςκεναρ για έναν γιάχοτ δίο μυςκάρια, ατο κεν ςιφερόμενον ςο μικρον το μονονικοκίρκον νικοκιρίον. Αλο πράμαν-να χτίγετε καλον χτίριον για δίο γιάχοτ τρία δεκάδας μυςκάρια τι κολεχτιδικυ νικοκιρι.

Το χτίςιμον με τα κολεχτιδικα τα δίναμία κεδγεν ακριβα.

Το μυςςκεναρ πρεπ να εν ςο ςκότνι τδορ κεκα, τι καθενος κολχοζι.

Οντας χτίζομε το μυςςκεναρ πρεπ να ενθιμύμες, ότι τι ίλονος τα αχτίδας κε ο αέρας ςκοτόνε το μαραζ. Γιατατο ι πομεςςένια χριάςςκετε ςιχνα να αερίςςκετε κε τα μυςκάρια, να αφίνοματα ςιν αθλιν. Κςάι κι γίνετε να κρατύμε τα μυςκάρια ςα χύςςκια κεκα. Τα χύςςκια πρεπ να ςπονκίυνταν. Σο μυςςκεναρ τα ςτροςίδια πρεπ να αλάγυνταν όχι ολιγότερον ανα τρία φορας τιν ιμέραν. Καλον εν, αν κάθε μυςκαρ να εςς χοριςτον ςταλιν.

Ομος ιδιέτερον καθαριότιταν πρεπ να έχομε ςο πότιμαν τι μυςκαρίον. Τα ςςκέδια αςόπια απες πιν πρεπ να ιν καθαρα, πρεπ να πλίςςκυνταν με ζεςτον νερον κε να κςερένταν ςον ίλεν.

Τα ςςέρια εκινον πυ ποτίζνε τα μυςκάρια πρεπ να ιν καθαρα. Αςιν ακαθαρςίαν τα μυςκάρια επορυν να αροςτένε με διαρίαν.

Αςόλον νο καλίον ι αναφαγα, ντο κεπορι τιδεν να πιαν τον τόπονάθε για τα μυςκάρια εν το γάλαν τι μάναςαθε διλαδι καθαρον χτινι γάλαν.

Απες ςο γάλαν ιν ολια τα υςίας ντο χριάςκυνταν το μυςκαρ για να τρανιν κε να αναπτίετε.

Ατα τα υςίας ιν: τα λεφκόματα (πελκία), τα γιαγλοςίνιας, διταμίνας κε άλα.

Αςα εκατον μèρια τι γαλατι τα 73 μèρια το μυςκαρ χονèδιατα. Ατο θαιπι ότι τα 73 μèρια αςα υςίας ντο εβρίυν αποπες ςο γάλαν, παν ςο όφελος τι μυςκαρι.

Σα μυςκάρια το γάλαν πρεπ να δίγοματο χυλεν, θαιπι χυλιαςέαθε πρεπ να εν αίκον όπος κε το γάλαν τι μàναςαθε Ατο γίνετε πολα έφκολα. Σο ςςκέδος, όπυ απες φάζνε τα μυςκάρια, βàλνε βραζμèνον νερον. Το ςςκèδος ζεςτεν. Ιςτερα το δραζμένον νερον κςςίνατο κα, κε το ςςκèδος γομòνε γάλαν. Το γάλαν περ εκίνο τιν χυλιαςέαν, ντο χριάςςκετε τα μυςκàρια.

Για να τεριατέβομε καλα χτίνια κι πρεπ να εγυγέβομε αςα μυςκàρια το καθαρον το γάλαν. Υς τα 3 εδδομάδας χορις άλο πρεπ τα μυςκάρια να φάζοματα καθαρον γάλαν. Ιςτερα αςα 4 εδδομà-

δας το καθαρον το γάλαν ολίγον-ολίγον ολιγοστέβνατο κε αλάζνατο με αποθογαλιαζμένον γάλαν, με κσεροχόρταρον, με ιλαφ με μακύχαν.

Αχα π.χ. πος πρεπ να φάζομε τα μυσκάρια.

Τινος εβδομαδυ το μυςκαρ δίγνατο ασεναμπς έος τρία λίτρας γάλαν

Το *διο εδδομαδον* δίγνατο ασα τρία εος τρίιμπς λίτρας.

Το *τρία εβδομαδον* ασα 3 εος 4 λίτρας.

Το *τέςερα-εβδομαδον* 4 λίτρια.

Το πέντε-εβδομαδον το μυςκαρ δίγνε ασα $3^1/_2$ ος 3 λίτρια γάλαν, 50 γραμάρια ότρυπια, 50 γραμάρια ιλαφι 50 γραμάρια λιναρι αςςιρ κε 50 γραμάρια λιναρι αλέβρια.

Το *εκς εδδόμαδον*—3 λιτρας γάλαν, 170 γραμάρια ότρυπια 100 γρ. ιλαφ, 100 γραμάρια λιναρι αςςίρια κε γραμάρια λιναρι αλεβρ.

Το *εφτα-εδδομαδον*—ασα 5 εος 2 λίτρας γάλαν, 250 γρ. ότρυπιά, 150 γρ. ιλαφ, 150 γρ. λιναρι αςςιρ κε 150 γρ. λιναρι αλεδρ.

Το *οχτο-εδδομαδον*—$1^1/_2$ λίτρας γάλαν, 350 γρ. ότρυπια, 250 γρ. ιλαφ, 1350 γραμ. λιναρι μακύχαν κε 150 γρ. λιναρ.

Το *9-εβδομαδαν* — ασέναν λίτραν εος ιμπςον λίτραν γάλαν, 400 γραμ. ότρυπια, 300 γρ. λιναρι αςςιρ 200 γρ. λιναρι αλεβρ.

Αδακα ντο σιμιόνομε το γάλαν εν αςόλεν τολίγον. Αςατο κιάλο ολίγον κι γίνετε να δίγομε τα μυςκάρια αλέος ασεκίνα κι θα εδγένε καλα χτίνια.

Το νεογενεμένον το μυςκαρ δίνε 1 λίτραν καθαρον γάλαν Απαν-αφκα ιςτερια ασέναν ιμέραν το μυςκαρ υζζε περ 2 λίτρας Τάλα τα 5 ιμέρας δίγνατο υζζε απο 3 λίτρας το ιμερονιχτ. Ασο 5-ον τιν εδδομάδαν το καθαρον το γάλαν αρχινα να ολιγοστεβ. Αρχινυν κε αλάζνατο με τα ότρυπια αςςιρ κε ιλαφ τα οπία περισέβνατα ολίγον κε γάλια-γάλια.

Αλόμος σεμας σπάνια εφαρμόζνε ατο το ολίγον-ολίγον τάλαγμαν ταναφαγας.

Τα ςινιθιζμένα το 1-ον τιν εβδομάδαν το μυςκαρ δίγνατο καθαρον γάλαν. Κεπεκι αρχινυν να δίγνατο αποθογαλιαζμένον γάλαν γιάχοτ καθαρον γάλαν ταραγμένον με το νερον. Κε τελεφτέα διαμιας κόφνε το γάλαν κε αρχινυν να δίγνε το μυςκαρ άναφαγάδας.

Βέβεα, το ςτομάχιν τι μυςκαρι κεπορι αετς αγλίγορα να ςινιθιζ ςο άλαζμαν τι αναφαγας. Γιατατο τα μυςκάρια ςιχνα αροςτένε.

Να ποτίζομε το μυςκαρ πρεπ αςιν ςςάικαν. Βέβεα γολάγια θα έτον ναφίνομε το μυςκαρ ςιν μάνανεθε αλόμος το μυςκαρ ατότε διζαν πολα γάλαν. Γιατατο καλίον να ποτίζοματο.

Για να τρανίνε καλα τα ςτύδια τι μυςκαρι πρεπ ςιν ανάφαγάνεθε να προςτένομε φοςφορνοκίςλι κιρετζ. Καλον εν να δίγοματο κε λιςς κε λιθαρένεν άλας.

Κι γίνετε να κρατύμε τα μυςκάρια δεμένα, αςατο εκίνα ανιςιχυν κε άςςκεμα τρανίνε.—Ος 4 κε ακόμαν ος 5 μινον τα μυςκάρια γίνετε να κρατύματα εντάμαν, αλόμας πρεπ τα προςέχομε για να μι εκίνο βιζάνε τέναν τάλο.

ΘΑ ΔΙΠΛΑΣΙΑΖΟΜΕ ΤΙΝ ΧΡΙΣΙΜΟΠΙΙΣΙΝ ΤΙ ΓΑΛΑΤΙ

Το καλον το τέρεμαν, ι καθαριότιτα κε τα γνόςια καλιτερέδνε τεμέτερον το ολιγόκερδον το βίον.

Το περίςεμαν τι ταχοτι ςι γαλατι το νικοκιρίον εν γιατεμας απαρέτιτον. Το ποτρέπνοςτ ςο καλον τιν τροφιν μεγαλον εμ ςεργάτας κε εμ ςι κολχόζνικυς.

Αναδα το πςομιν εμις χριάςκυμες ακόμαν γάλαν, δύτορον, κρέας. Το ποςον τι γαλατι πρεπ να περιςέδοματο δίο φορας.

Γιατατο έλεγεν ςο 16-ον ςγεζτ ο ςιν. Γιάκοβλεδ. Ο κολχόζνικον πρεπ να περιςεδ το κυλάνεμαν ςατα τα θρεφτικα προτύκτια για τον εαφτόναν κε πρεπ να δι απατα ςον εργάτεν.

Οςον περιςον κρέας, γάλαν κε βύτορον θα διν τα κολχόζια τιν πολιτίαν, κιάλο περιςον πέρνε εκιν αγροτονικοκιριακα μιχανας.

Θα ιπι ατόςον κιάλο αγλίγορα κε έρκολα θα εκπλιρύτε το πεντάχρονον πλάνον τι λαικυ νικοκιρι.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ЦІНА 12 КОПІЙОК
ЦЕНА 12 коп.